

પાકરાણ

અથવા

પકવાન પોથી

દેખો

મ. ર. ન. કલિતાગોળી આચાર્ય,

તથા

મ. ર. ન. વિમલાગોળી મુખનકાલ.

પ્રગટકાર

કિંમત રૂ. ૩-૦-૦

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગુજરાતી કૉપીરાઈટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૪૦૮૫૪ વર્ગીક

પુસ્તકનું નામ ૧૧૩૨૧૨૩૧

વિષય ઠ૩૪

પાકશાસ્ત્ર.

લેખક તથા પ્રગટ કર્તા,
ગં. સ્વ. લલિતાગૌરી સામરાવ,
તથા
ગં. સ્વ. વિમલાગૌરી મગનલાલ.
નડીઆદ.

[સર્વ અધિકાર લેખકોને સ્વાધીન છે.]

સંવત ૧૯૭૬. સને ૧૯૨૩.

યુનિયન પ્રેસમાં પીરોજશાહ ખરશેદભાઈએ છાપ્યું છે.
નં ૦ ૩૭, ધોલીતલાવ, મુંબઈ.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
ગુજરાત કોપીરાઈટ સંગ્રહ

૧૯૮૬

૮૩૯

ઘર ઉપયોગી રસોઈ કળા.

પ્રભુએ મુખ્ય વિષય શું કર્યો ? તો કે ખોરાક, તેથી શરીરનું પોષણ થાય છે. પ્રાણી માત્રનું જીવન ટકાવી રાખનાર છે. એટલે તે વિષય ઘણોજ અગત્યનો છે. ખાવા પીવામાં હમેશાં નિયમિત રહેવું જોઈએ. દેશ કાળ ને રૂતુના પ્રમાણમાં ખોરાક લેવો જોઈએ. ખોરાક ખાવા પીવાથી વાત, પીત ને કફ એ ત્રણે દોષો ઉત્પન્ન થાય છે. જો એ ત્રણે દોષો સમાન રહે તો શરીર આરોગ્ય રહે છે. અને વધારે જોઈએ રહે છે, તો અનેક પ્રકારના રોગો પેદા થઈ શરીર બગાડે છે. વધારે જોઈએ રૂતુના ફેરફાર ને ખાવાપીવાની વ્યવસ્થા ઉપર રહેલો છે. રૂતુના ફેરફારથી પ્રકૃત્તિમાં પણ ફેરફાર થાય છે. અને જુદી જુદી પ્રકારે બનાવેલો ખોરાક ખાવાની સ્વાભાવિક ઇચ્છા થાય છે. નિત્ય એકજ જાતનો ખોરાક ખાવામાં આવે તો અરૂચી થાય છે, માટે જુદી જુદી જાતના બનાવેલા પદાર્થોનો ખાવામાં ઉપયોગ લેવો જોઈએ.

ખોરાકના પદાર્થમાં કુદરતી રીતેજ અનેક તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસો રહેલા છે પરંતુ તેમને સારી રીતથી જો પાકરાઈ જાય તો ઘણુંજ સ્વાદુષ્ટ બનાવી શકે છે.

પ્રાચીન કાળમાં નળરાજા, લીમસેન, રેણુકા, અરૂંધતિ, વિગેરે સ્ત્રી, પુરૂષો સ્વાદિષ્ટ રસોઈકળા ઉત્તમ પ્રકારે જાણતા હતા. પરંતુ હાલમાં આ શિક્ષણની બહુ ખામી જાવામાં આવે છે. ઘરનાં માણસોની ખાવાપીવાની વ્યવસ્થા કરવાનો મુખ્ય આધાર સ્ત્રીઓ ઉપર રહેલો છે.

જેમ પુરુષોને વિદ્યા આવડવી આવશ્યક છે તેમ સ્ત્રીઓને સારી રસોઈ કરવાં આવડવી જરૂરની છે. જેમ પુષ્કળ વિદ્યાવાળા પુરુષને માન પ્રતિષ્ઠા મળે છે, અને તે તેનું ભૂષણ છે, તેમ સ્ત્રીઓને સારી રસોઈ કરવાં આવડે છે, તો તેની પ્રતિષ્ઠા વધે છે. પુરુષોએ ઘરમાં આણેલા પદાર્થો સારી રીતે તૈયાર કરી જમાડવા એ સ્ત્રીઓનું કર્તવ્ય છે. સારો ને સ્વચ્છ ખોરાક ખાવાને આવવાથી પ્રકૃતિ નિરોગી રહે છે અને મન સંતુષ્ટ થાય છે. સારી રસોઈ કરનાર સ્ત્રી કુટુંબમાં સર્વને ઝાલી થઈ પડે છે. માટે હમેશાં પોતાની પુત્રીઓને રસોઈ કરવાં શીખવાડવી, તે ઘણીજ જરૂરની છે અને દરરોજના અભ્યાસથી તેને કંટાળે. તેમજ સુઝવણ રહેતી નથી. માટે રસોઈનું કામ તો લક્ષ અને કાળજીથી કરવાથી ઘણીજ સ્વાદીષ્ટ બનશે. રસોઈ સ્વાદીષ્ટ કરવા પહેલાં સ્વચ્છતાની પહેલી જરૂર છે. કયા કયા પદાર્થોમાં શું શું ને કેટલું કેટલું નાંખવું, તે લક્ષમાં રાખવું. રસોઈમાં વખતો વખત આળસ કરવું તે બિલકુલ કામનું નથી. સારું ચઢેલું અન્ન ખાવાથી પાચન ક્રિયા સારી થાય છે. તેમજ વાસી ટાઢું અન્ન ખાવાથી શરીરમાં અનેક બતના રોગ પેદા થાય છે. તે માટે સ્ત્રીઓએ ખાસ સંભારી ઘણીજ સુઘડતા રાખી જે રૂચીકર હોય તે પદાર્થ કરવા. રાંધેલ અન્નમાં મીઠાશ આવવીજ જોઈએ. એટલુંજ નહીં પણ દેખાવમાં પણ ખરાબ ન જોઈએ. આપણામાં કહેવત છે કે આંખને ગમે તે મોને ભાવે ! જે અન્ન જોતાંજ સારૂ ન દેખાય તે ખાવાને મન પણ ન થાય. રસોઈ સારી દેખાવા સ્વચ્છ રાખવી જોઈએ. તેમાં કંચરો પડી ખરાબ ન થાય, તેના તરફ લક્ષ રાખવું જોઈએ. રસોઈના પદાર્થો

શી રીતે કરવા તે ટુંકમાં બધિ વિગત આ ચોપડીમાં કરવામાં આવી છે. તો ઠાઈની શીખવાડવાની કે મદદની જરૂર રહેતી નથી.

રસોઈની વ્યવસ્થા:—રસોઈના વાસણ સારી રીતે માંજ લૂછી સાફ કરીને કટેવાળો કરી તૈયાર રાખવાં અને તેને વખતો વખત કલાઈ કરેલી હોવી જોઈએ. ચઢેલા પદાર્થોમાં મેલી કડછી ઘાલવી નહીં. વેલણ, આડણી, તવઈ, થાળી, વાડકી, કઢાઈ, તવેથા તથા ઝારા, ઝારીઓ વગેરે સ્વચ્છ હોવાં જોઈએ. ચોખા, દાળ, હોટ [વગેરે ચિજો સારી રીતે વીણી તેમજ ઘોઈ, સ્વચ્છ કરી પછી તેને રસોઈના ઉપયોગમાં લેવું. શાક, બાજી, પલ્લુ વિણી સમારી ઘોઈને સ્વચ્છ કરી પછીથી કરવું. મેલા હાથ કશામાં અડકાડવા નહી, રસોઈનાં જોઈતા પદાર્થો કશા ઉગાડા મુકવા નહી. દહિં, ફૂદ, ઘી અને તેજ વગેરે પદાર્થો ઘણાજ સાચવવા, પદાર્થ ચઢતી વખતે વાપ વરફ ઘણુંજ લક્ષ કરી ધ્યાન રાખવું જોઈએ નહીં તો કાચું, અગર દુષ્કાઈ જાય, તો સ્વાદ બગડશે. ચઢતી વખતે ઉતાવળ કે બહુ ધિમાશ રાખવી નહી. ચઢેલો પદાર્થ જમનારને પિરસતા મુઠ્ઠી ઉનો રહેવો જોઈએ, તેમાં કથરો કે રાખ ન પડે તેમજ ઘુમાડી ન જાય, તેમ ઢાંકી મુકવું જોઈએ.

રસોઈ તૈયાર થયા પછી પાક સંસ્કાર કરવો જોઈએ.

પાક સંસ્કાર.

નિત્ય રસોઈ થયા પછી, ગૃહસ્થને ઘેર વૈશ્વદેવ થવોજ જોઈએ, કારણ કે પ્રત્યેક ગૃહસ્થના ઘરમાં પાંચ અહીંનસાના સ્થાન રહેલા છે.

ખાંણીઓ, ઘંટી અને નીશા, ચુલો અને સઘડી, પાણી ભરી રાખવાથી, પૂજે, વાસીકું, લીપવાનાં અથવા પ્રતિદીન અન્ન-જીવંતાં નાના જીવોની અહિંસા થવાનો સંભવ છે. માટે તેના નિવારણને માટે ગૃહસ્થોને ઘેર અવસ્ય વૈશ્વદેવ પાંચ મહા યજ્ઞ થવાં જોઈએ, ધર્મ શાસ્ત્રમાં વૈશ્વદેવ કર્યા વીના જમવાથી નિચે પ્રમાણે હોષ બતલાવ્યા છે: દ્વિજે વૈશ્વદેવ કર્યા વિના ભોજન કરે છે, તે સર્વ નિષ્ફળ જાણવા અને તેવો અપવિત્ર નરકો વિષે પડે છે, માણસ માત્ર પોતાને માટે રાંધીને જમે છે, તે કેવળ પાપનું ભોજન કરે છે, માટે વૈશ્વદેવનો હોમ કરતાં અવશેષ રહેવું. અજ્ઞ શ્રી યજ્ઞનારાયણની પ્રસાદી રૂપ હોવાથી સત્પુરુષોને જમવાને માટે વિષેસ ચોખ્ખો ગણેલું છે. માટે રસોઈ કરી રહ્યા પછી સઘવાએ કે વિઘવા સ્ત્રીઓએ પોતાના ઘરમાં વૈશ્વદેવ કરનાર કોઈ પુરુષ હોય તો તેની પાસે વૈશ્વદેવ કરાવવો, અને જો પુરુષ વર્ગમાં કોઈ વૈશ્વદેવ કરનાર નાં હોય તો નીચે બતાવેલી રીતે પોતે વૈશ્વદેવ કરવો. જે અગ્નિથી રસોઈ કરી હોય તે સજગતી અગ્નિને કુંડમાં અને ઘીજા તાંબાના પાત્રમાં લઈ તેમાં નિચેના પાંચ મંત્રો ભણી ધીવાલા ભાતથી કે એકલા ધીની પાંચવાર આહુતી આપવી.

(૫)

અગ્નયેનમઃ વાયવેનમઃ સૂર્યાયનમઃ પ્રજાપતિયેનમઃ અગ્નયે
સ્વિષ્ટકૃતેનમઃ

એ પ્રમાણે અગ્નિમાં હોમ કરી પોતાના ઘરમાં જે દેવોનું
સ્થાન હોય તેમને નૈવેદ્ય ધરાવવું અને તે પછી તે રંધાયલા અન્ન-
માંથી ગૌગ્રાસ (ગાયનો ભાગ), ધાનગ્રાસ (કુવરાનો ભાગ) તે
પ્રમાણે કાઢી તે સમયે જો કેઈ બારણે અભ્યાગત આવેલો દ્રષ્ટીએ
પડે તો તેને બોલાવીને પ્રેમથી જમાડવું.

આવનાર અભ્યાગતને જો રાંધેલું અન્ન ન અપતું હોય તો
તેને કાચું અન્ન આપી પ્રસન્ન કરવો !

અતિથી ઉપર કેવો ભાવ રાખવો તે વિષે શ્રી ધૃત્યારાશર
સંહિતામાં કહ્યું છે કે,

ગૃહિણો વૈશ્વ દેવાન્તે, ગૃહદારા મુપાગત ।

વિશ્ણું રુપોઽતિથી, સોઽયે મત્તારાર્થ મિહાગત ॥

ગૃહસ્થાએ વૈશ્વદેવની અંતે પોતાના ઘરને બારણે આવી
ચઢેલા અતિથીને આ વિશ્ણુરૂપ અતિથી મારા ઉદ્ધાર માટેજ
આવેલા છે એમ બાણી તેને આદર પૂર્વક સત્કાર કરીને જમાડવો.

બોજન સમયે આવેલા અતિથિના સત્કારનું ફલ તથા તેની
આશાભંગ કરવાથી થતી હાની વિષે શ્રી વિશ્ણુ સ્તુતિમાં
કહ્યું છે કે,

સ્વાદયાયેનામ્નિ હોત્રેણ, યજ્ઞેન તપસા તથા ।

ન ચા પ્રોતિ ગૃંહી લોકાન, યથાત્વતિથિ પૂજનાન્ ॥

અતિથિ યૈસ્ય મન્નાશો, ગૃહાત્પ્રતિનિવર્તતે ।

તસ્માત સુહૃત્તમાદાય, કુષ્ટતં તું પ્રયચ્ચતિ ॥

ગૃહસ્થાશ્રમીને જેવો અતિથિનો સત્કાર કરવાથી સ્વર્ગોદી લોકોની પ્રાપ્તિ થાય છે. તેવા વેદાભ્યાસ કરવાથી, અગ્નિહોત્ર રાખવાથી, યજ્ઞ કરવાથી અને તપ કરવાથી પણ થતી નથી. જેને ઘેરથી આવેલા અતિથિ આશા લંગ થઇને પાછો જાય છે. શ્રદ્ધા પૂર્વક અતિથિને આપવામાં આવતું જળ સાગર સમાન અને મેરુ તુલ્ય થાય છે. માટે સુજ્ઞ સ્ત્રીઓએ તે સમયે આવી મળેલા અતિથિનું સન્માન કરી, યથાશક્તિ રાંધેલું અથવા કેાંડું અન્ન આપી પ્રસન્ન કરવો.

અતિથિને લોજન કરવામાં કાંઈ કારણસર માંડું થાય તેમ હોય તો બાલક, વૃદ્ધ, રોગી અને ગર્ભણી સ્ત્રીઓ આદિ ને અતિથિના પહેલાં જીરું અન્ન કાઢી આપીને સ્પર્શ સ્પર્શ ન થાય એમ જમાડવાં.

તે પછી પોતાના પૂજ્ય કુટુંબીઓને બાળકોને તેમજ વૃદ્ધ સર્વેને જમાડીને પોતે જમવા બેસવું એજ વિવેકી સ્ત્રીઓનું ખરું કર્તવ્ય છે.

પતિવૃતા સ્ત્રીઓએ તો ગમે તેવું વિઘ્ન આવે પણ પતિને જમાડ્યા બાદ પછી જમવું, એ સ્ત્રીઓનો ખરો ધર્મ છે.

લલિતાગૌરી શામરાવ દલાલ,
વિમળાગૌરી મગનલાલ પંડ્યા.

(૭)

ધર ઉપયોગી પદાર્થની પરિક્ષા.

ગૃહ વ્યવહારમાં ઘણી વસ્તુઓના અપ પડે છે તેમાં પણ કેટલીક વસ્તુઓ વેચનારાઓ પોતાને વધારે નફે મેળવવા માટે તેમાં ભેળસેળ કરે છે. એવી ભેળસેળવાળી વસ્તુઓ જેવી કે દુધ, ઘી, તેલ, મધ, વિગેરે ખાવાથી શરીરને નુકશાન કરે છે, માટે તેવા પદાર્થોની પરિક્ષા કરતાં સ્ત્રીઓએ અવશ્ય શિખરું જ લેખ્યે. તેથી થોડા પદાર્થોની પરિક્ષા કરવાની રીત આમાં બતાવાવી છે.

દુધની પરિક્ષા—દુધમાં નાઈટ્રીક એસીડનાં એક બે ટીપાં નાંખતાં જ પાણીનો ભેગ હશે તો દુધ ને પાણી છુટાં પડી જશે.

ખીજી રીત—દુધમાં આંગળી ઘોળી એક ટીપું જમિન ઉપર કે અંશુકાના નળ ઉપર મુકવાથી જ દુધ ચોખ્ખું હશે તો દુધનું ટીપું ગોળાકાર રહેશે, અને જો પાણીનો ભેગ હશે તો ટીપું પસરી જશે.

ખાંડની પરિક્ષા—રાત્રી ખાંડમાં રેતી ભેળવેલી આવે છે અને ઘોળી ખાંડમાં હાડકાંની ભૂકી ભેળવેલી આવે છે માટે એક કાચનાં ગ્લાસમાં પાણી ભરી તેમાં થોડી ખાંડ નાંખીને ચમચાથી હલાવીને ઓગાળવી પછી તે ગ્લાસને થોડીવાર મૂકી રાખવી, જો ખાંડમાં રેતી કે હાડકાંને ભૂકાં અગર ખીજી ભતની મેળવણી હશે તો ગ્લાસમાં તળે ઠરી જશે.

માખણની પરીક્ષા—કેટલીક વખતે સસ્તા માખણમાં ઘણી અનેક જાતની વસ્તુ ભેળસેળ થાય છે. માટે થોડા માખણને કાચની શીશીમાં તાવીને તપાસવાથી ભેળવેલી ચીજ છૂટી પડશે, અને ઠંડુ થયા પછી તેમાં ભેળવેલી ચીજ માલુમ પડશે.

મધની પરીક્ષા—મધમાં ખાંડ અથવા સાકરની ચાસણી ભેળવી વેચે છે, માટે ૨૦ ટીપાં મધનાં ને ૬૦ ટીપાં પાણીનાં લઈને અમચા વતી હલાવી નાંખવું, જો તે મધ ચોખ્ખું હશે તો આ રીતથી તે દુધ જેવું સફેદ થશે, જો તેમાં ચાસણીનો ભેગ હશે તો તેમાંથી કાંઈ જેવો ભાગ છૂટો પડી નીચે ઠરી જશે.

હીંગની પરીક્ષા—હીંગના ગાંગડાને દિવાસળી વતી સળગાવવો જો તે કપૂરની પેઠે એકદમ સળગી ઉઠે તો જાણવું કે સારી છે ને જો ન સળગે તો ભેગ સમજવો !

આટાની (લોટની)—આટો સારો છે કે નહીં તેમાં બીજી વસ્તુનો ભેગ છે કે નહીં તે જાણવા સાફ થોડો આટો હાથમાં લઈ અડધી મીનીટ સુધી મસળીને ચોળી વાળવી. તેથી તે સારો હશે તો છૂટો પડશે નહીં, જો તેમાં કાંઈ ભેગ હશે તો હાથમાંથી છૂટાં પડતાં વેળાઈ જશે.

ટરપીટન તેલની પરીક્ષા—જો ટરપીટન તેલમાં બીજું હલકી જાતનું તેલ ભેળવેલું હોય તો તેને સોધવા એ તેલને સફેદ કાગળ ઉપર અગર કપડાં ઉપર નાંખી તેને દેવતા અગર ગરમીમાં પાસે જરા રાખી જોવું. જો તે ઉડી જાય તો ચોખ્ખું છે ને ડાઘો રહે તો તેમાં બીજા તેલનો ભેગ છે તેમ સમજવું.

(૯)

ખોરાકની થોડી સુચના.

શરીરની રચના અસ્થિ માંસ, મજ્જા અને ચરબીથી થયેલી છે. એ સર્વે ખોરાકના રૂપાંતરથી થાય છે. જે ખોરાક ખાઈએ તે હોઠી અને મજ્જા ઉત્પન્ન થઈ અસ્થિ પછી મજબૂત થાય એવા પ્રકારનો ખોરાક ખાવો જોઈએ.

- (૧) શરીરની વૃદ્ધિ થવાને જે સાધન જોઈએ તેનો ઉમેરો કરવો જોઈએ.
- (૨) શરીરમાંથી દરરોજ ક્ષય થાય છે તો તેનો ઉમેરો કરવો.
- (૩) શરીરમાં ગરમી રહી સ્નાયુની શક્તિ વધીને જ્ઞાનવંતુ મજબૂત રહેવાને જે કંઈ જોઈએ તે પુરતું કરવી.

કયા કયા પદાર્થો કયા કયા વર્ગને ઉપયોગી છે

તેની વિગત:—

શરીરને યોગ્ય આપી માંસની વૃદ્ધિ કરનાર પદાર્થ:—ધઉં, બાજરી, બુવાર, મકાઈ વિગેરે અનાજ અને દહીં, છાશ, વગેરે આ વર્ગમાં આવે છે.

શરીરની ઉષ્ણતા ગરમી આપનાર પદાર્થ:—મનુષ્યના શરીરમાં ચરબીનો ભાગ હોવાથી તેમાં ઉષ્ણતા રહે

છે. જે પદાર્થમાં ચરળી વધે છે, એ પદાર્થમાં ધી, દુધ, માખણ, તેલ, સાકર, ખાંડ, ગોળ, કેપડું, ખટાટા, રતાળું, વિગેરે છે. એવો પદાર્થ જે હોડેા વધારે ખાય છે તે કબાવમાં ધણાજ મજબુત હોય છે. ખાળક બે ગળ્યો પદાર્થ ખાય તો તેને નડે છે અને હાંત બગડે છે, એમ કહે છે, પણ તે ભૂલ છે. જેમની પ્રકૃતીને માફક આવે છે તેને બહુ ફાયદા કરતા છે. ખાળકને ગળ્યા પદાર્થ બહુજ ભાવે છે, તેથી શરીર પણ એવડ થાય છે અને તે વયમાં તેવા પદાર્થ પર પ્રિતી હોય છે. માટે છોકરાંને ગળ્યા પદાર્થ આપવા નહી. મોટા માણસને ગળપણ ઉપર પ્રિતિ વધારે હોતી નથી પણ તેમને તેલ કે ધીમાં તળેલી ફરસી વસ્તુ વધારે ભાવે છે, પણ આવા પદાર્થ વધારે ખાવાથી શરીરને નુકશાનકારક નીવડે છે, પણ બળ વધતું નથી. ઘઉં, બાજરી જીવાર વગેરે ખાનારાઓ મહેનત મજૂરી કરી શકે છે પણ ચરળીવાળા વધારે પદાર્થ ખાનાર મહેનત મજૂરી કરી શકતા નથી. તેમજ નાની ઉંમરમાં વાળ સફેદ થઈ જાય છે અને તેમાં બેદ વધવાથી ફેટલાક રોગ પણ થાય છે. ઠંડા દેશમાં વધારે ગરમી ઉત્પન્ન કરનારા પદાર્થોમાં ચરળીની પણ જરૂર છે, પણ હક ઉપરાંત વધારે શરીરમાં ચરળી હોય તો નુકશાન કરનાર છે. આ પદાર્થ હાડકાં, માંસને મજબૂત કરનાર અને રક્ત શુદ્ધિ કરવાને ઉપયોગમાં આવે છે. મીઠું, મસાલા, શાકભાજી વિગેરે આવે છે આ પદાર્થથી હોડી સાડું થાય છે. આપણા હોડાએ ખોરાક બોજનને ઉત્તમ માનેલું છે, તેનું કારણ આપણું અજ્ઞ વનસ્પતિથી ઉત્પન્ન થયેલું છે, તેમાં દુધ, ધી, દહીં, માખણ એ પદાર્થ વિશેષ કરીને આવે છે. ઘઉં, બાજરી, ચોખા વિગેરે અનાજ ખોરાક નથી પણ તેમાં ચરળી વધારવાનો એક ગુણ છે. તુવેરની દાળમાં

ધી મેળવી ખાવાથી પોષક શુભ વધે છે. શાકમાં સીંગો પણ ઉત્તમ છે. મશાલા પણ માફકસર ખાવા । વધારે ખાવાથી નુકશાન કરતા છે. સ્વચ્છ ખોરાક શુદ્ધ સારો પ્રકૃતિને અનુકૂળ અને બરાબર રાંધીને આપેલો ખોરાક પોષણ કરે છે. પણ અશુદ્ધ, સડેલો, વાસી કે બગડેલો, કાચો, લુખો, અતિ ઠંડો, અતિ ગરમ, બારે અતિ, વધારે અતિ, થોડો આ સર્વે રોગને ઉત્પન્ન કરે છે.

ખાવું શી રીતે—જો ખોરાક ખાવો તે બરાબર ચાવીને ખાવો. નિમેષે વખતેજ ખાવો. બીજી વખત ખાવા બેસીએ ત્યારે આંધેલું બરાબર પચી ગયેલું હોવું જોઈએ. કામ કરતાં પહોંતાં થોડું ખાવાથી શરીરમાં બળ આવે છે અને નિરોગી રહે છે. રાતમાં થોડું જમવું નહીં. ખાધા પછી થોડો આરામ લેવો. જમતાં જમતાં ઘણું પાણી પીવું નહીં પણ જરૂર પડે તો અડધું જમ્યા પછી વચમાં થોડું પાણી પીવું; તેમજ ખોરાક ખાઈ રહ્યા પછી પણ ઘણું પાણી પીવું નહીં. ખોરાક ખાતાં હોઈએ તેટલોજ અને પ્રકૃતિને માફકસર ખાવું ઈત્યાદી ધ્યાનમાં રાખીને ખાવું.

લલિતાગૌરી સામરાવ દલાલ,
વિમળાગૌરી મગનલાલ પંડ્યા.

પોસ શુદ્ધ ૧૩ ને
સોમવાર.

}

પા કે શા સ્ત્ર.

અનુક્રમણિકા.

પ્રકાર ૧ લો.

મેંઝણુ ભાત	૧	શીખંડ ભાત	૬
વડી ભાત	૧	ખીચડી મગની દાળની	...	૬
ચણા ભાત એટલે ચોલા ભાત	૨		ખીચડી આખા મગની	...	૭
વટાણા ભાત	૨	તુવેરની દાળની ખીચડી	...	૭
લીલા ચોલા ભાત	...	૨	ખીચડો	૮
લવંગ ભાત	૨	મીઠા ખીચડો કરવાની રીત.	...	૮
આદા ભાત	૩	રોટલી ઘઉંની	...	૯
ખાટો ભાત	૩	ખે.પડી રોટલી	...	૧૦
દહીં ભાત	૩	મીસી રોટલી...	...	૧૦
મીઠા ભાતની વિગત.			ખેજરની રોટલી એટલે જવ	...	
			તથા ચણાની	...	૧૦
મેવા ભાત	૪	મગના લોટની રોટલી	...	૧૧
અંમરસ ભાત...	...	૪	અડદની રોટલી	...	૧૧
નારંગી ભાત...	...	૫	ફેના રોટલી	૧૧
ખડખુચા ભાત	...	૫	ભરમા રોટલી	...	૧૨
કેળાં ભાત	૫	વેસણની ભરમા રોટલી.	...	૧૨
દુધી ભાત	૬	ત્રિપડાના તીકડા	...	૧૩

તુવરની દાળની પુરણપોળી	૧૩	દુધીનાં મુઠીયાં	૨૨
તુવરની દાળની ખાંડની		ભુરાનાં મુઠીયાં	...	૨૩
પુરણપોળી	... ૧૩	કોળીનાં મુઠીયાં	...	૨૩
ચણાની દાળની પુરણપોળી	૧૪	ભોરસની ભાળનાં મુઠીયાં	...	૨૪
સુરજ રોટલી...	... ૧૪	રવાની બાટી ૨૪	
ઢોકળાં.	... ૧૫	ગોળની બાટી... ૨૫	
મગની દાળનાં ઢોકળાં	... ૧૫	આદાની બાટી...	... ૨૫	
ઘઉં ચણાના તીકડા.	... ૧૬	બાટી...	... ૨૫	
બાજરાનાં ઢેબરાં	... ૧૬	ચીલા અથવા પુડા	... ૨૬	
બાજરાનાં ઢેબરાં. બીબાં.	૧૬	મગની દાળના પુડા	... ૨૬	
બાજરાના લોટ તથા મુરા-		અડદની દાળના પુડા ૨૭	
ના ઢેબરાં	... ૧૭	ઘઉંનો લોટ તથા ગોળના		
બાજરાના રોટલા	... ૧૭	પુડા	... ૨૭	
ઘઉંનો લોટ તથા ગોળનાં		ઘઉંનો લોટ તથા ખાંડના		
ઢેબરાં	... ૧૭	પુડા	... ૨૭	
અરવીની પુરણપોળી	... ૧૮	વેસણનાં ગાંઠીયા	... ૨૮	
ચણાની દાળનાં અમણ		ઝારાની ઝીંઘી સેવ	... ૨૮	
ઢોકળાં	... ૧૮	ચોળાકુળી	... ૨૯	
વેસણના ઢોકળાં	... ૧૯	(મણ્યાં) અળવીના પાન-		
વેસણની ઢોકળી	... ૨૦	ના પતરવેલીઆ	... ૨૯	
મીઠી ખંડરી	... ૨૦	રીંગણના મણ્યાં	... ૩૦	
પતેલી	... ૨૦	તુરીયાનાં મણ્યાં	... ૩૦	
પાનકી	... ૨૧	પાકાં કેળાંનાં મણ્યાં	... ૩૧	
મેથીની ભાણ તથા ચણા-		પાકાં ત્રેમદી ભોરનાં મણ્યાં	૩૧	
ના લોટનાં મુઠીયાં.	... ૨૨	આંબાનાં મણ્યાં	... ૩૧	

પ્રહકોરાનાં બજાયાં ...	૩૨	રીંગણાં તથા ઢોકળીનું શાક	૪૧
નાગરવેલનાં પાનનાં બજાયાં	૩૨	રીંગણાંમાં દહીં નાંખીને	
મેઢાની સેવ ...	૩૩	શાક ...	૪૧
સંભારીયાં (બેગણનાં.)	૩૩	રીંગણાંનું બડથ અથવા	
ટીકોરાનાં હવેલયાં	૩૪	ઝોળો ...	૪૨
પરવળનાં હવેલયાં ...	૩૪	બેગણનાં ગુંઝાં ...	૪૨
કાયાં કેળાંનાં હવેલયાં...	૩૪	ખટોટાનું શાક ...	૪૩
આલુનાં હવેલયાં ...	૩૫	ખટોટાનું ઢીલું શાક ...	૪૩
સુળાનાં હવેલયાં ...	૩૫	ખટોટાની સેવ ...	૪૩
કારેલાના હવેલયાં ...	૩૫	રતાળુનું શાક...	૪૪
ભીંડાના હવેલયાં ...	૩૬	રતાળુનું શાક ઢીલું ...	૪૪
તુરીયાંના હવેલયાં ...	૩૬	ગુવારનું શાક ...	૪૫
ઉંધીયું ...	૩૭	ગુવાર તથા પ્રહકોરાનું શાક	૪૫
અરગલ શાક અથવા પંચ-		ગુવાર, તુરીયાં, ભીંડાનું શાક	૪૫
રસી શાક ...	૩૮	ચોળાફળીનું શાક ...	૪૬
બેંગલુ વડીનું શાક ...	૩૮	ચોળાફળી તથા ચેપડીનું	
રીંગણાં તથા ખટોટાનું શાક	૩૯	શાક ...	૪૬
રીંગણાં તથા રતાળુનું શાક	૩૯	અગથીયાની સીંગનું શાક.	૪૬
રીંગણાં મેથીનું શાક ...	૩૯	સરગવાની સીંગનું શાક...	૪૭
રીંગણાં તથા ગાંડીયાનું શાક	૪૦	વાલોરનું શાક...	૪૭
રીંગણાં તથા ચણાની ઢાળ-		પાંદડીનું શાક...	૪૮
નું શાક ...	૪૦	સુરણનું શાક ...	૪૮
રીંગણાં તથા વાલોરનું શાક	૪૦	સુરણનું શાક. ખીજું.	૪૮
રીંગણાં તથા ડખડીનું શાક	૪૧	અળવીનું શાક ...	૪૯

મુળાનું શાક ૪૯	ખોરનું શાક ૫૭
કોળીનું શાક ૫૦	આલકુનું શાક ... ૫૭
કોળી તથા ચણાની દાળનું શાક ૫૦	દુધીયાનું શાક ... ૫૮
કોળી તથા ઢોકળીનું શાક ૫૦	દુધીયા તથા દાળનું શાક ૫૮
ભીંડાનું શાક ૫૧	તાદલજાની ભાજી તથા કારેલાંનું શાક ... ૫૮
ભીંડાનું શાક. બીજું ... ૫૧	ચીચોડાનું શાક ... ૫૯
ભીંડાનું શાક. છાશ નાંખીને ૫૧	માલકાંકડાનું શાક ... ૫૯
પરવળનું શાક... .. ૫૨	ડાંભાનું શાક ૫૯
કંદોલાનું શાક... .. ૫૨	કેરડાંનું શાક ૬૦
કાચાં કેળાંનું શાક ... ૫૨	તાદલજાની ભાજીનું શાક ૬૦
પાકા કેળાંનું શાક ... ૫૩	મેથીની ભાજી... .. ૬૦
ખડબુચાંનું શાક ... ૫૩	ખથવાની ભાજી ૬૧
ચીમડાં તથા ગુવારનું શાક ૫૪	નારની ભાજી ૬૧
ચીમડાં તથા ચણાની દાળ- નું શાક ૫૪	ખોરસની ભાજી ... ૬૧
તુરીયાંનું શાક... .. ૫૪	ખોરસનાં મુઠીયાં ... ૬૧
કાકડીનું શાક... .. ૫૪	ખરગલીની ભાજી ... ૬૨
ગલકાનું શાક... .. ૫૫	સંખાવલીની ભાજી ... ૬૨
ગુમખડાનું શાક ... ૫૫	રાઈની ભાજી તથા સરસ- વની ભાજી ૬૨
કારેલાં દાળનું શાક ... ૫૫	કરલીની ભાજી ... ૬૨
કારેલાંનું શાક... .. ૫૬	ચણાની ભાજી તથા મગની દાળનું શાક ... ૬૩
ટીંડોરાનું શાક... .. ૫૬	કમળની લીલી જડનું શાક ૬૩
મદકોરાનું શાક ... ૫૬	ખાટાં રાજગરાનું શાક... ૬૩
મદકોરું તથા ચણાની દાળ- નું શાક ૫૭	

અળવીના પાનની ભાણ	૬૪	ઓરીયા વધારેલ	... ૭૨
અળવીની ડાખલીનું શાક	૬૪	ખીજડાની કરીનું તથા છોક-	
કચ્છી કેરીનું શાક	... ૬૪	૨ અથવા સેંગરીનું શાક	૭૨
પોપીયાનું શાક	... ૬૫	છુટા મગ	... ૭૩
ફનસ કાચાનું શાક	... ૬૫	તુવેરની દાળ	... ૭૩
પાકલ ફનસની ગોરલીનું		તુવેરની લચકાની દાળ અને	
શાક	... ૬૫	ઓસામણ	... ૭૪
કેળાંના પોટાના ફુલનું શાક.	૬૬	તૈલંગી કટ	... ૭૪
અષકચાં કેળાં તથા બે પાંદ-		અડદની દાળ છડીયાલ	૭૫
ડાંની મેથીની ભાણ	... ૬૬	અડદની કાળી દાળ	... ૭૬
પકોડીનું શાક	... ૬૬	ત્રેવડી દાળ	... ૭૬
શુદાંનાં સંભારીયા	... ૬૭	મગની છડીયાલ દાળ	... ૭૬
પંડોરાનું શાક	... ૬૮	મગની ફેતરાંવાળી દાળ	૭૭
કઠોર. વાલ	... ૬૮	મગ મેથી	... ૭૭
વાલની દાળ	... ૬૮	મેથી દાણાનું શાક	... ૭૭
મગની છુટી દાળ	... ૬૮	ચણાની દાળ	... ૭૮
ચણાની છુટી દાળ	... ૬૮	કઢી	... ૭૮
મગની અકોડી	... ૭૦	સરગવાની સીંગની કઢી	... ૭૮
અકોડી તથા કાકડીનું શાક	૭૦	પકોડીની કઢી	... ૭૮
મઠનાં વધારીયાં	... ૭૦	બુંદીની કઢી	... ૮૦
આખા અડદ	... ૭૧	પતરવેલીયાંની કઢી	... ૮૦
ચણા, વાલ તથા વટાણા	૭૧	કોકમની કઢી	... ૮૦
લીલા વટાણા તથા સફેદ		મીઠી કઢી	... ૮૦
વટાણા	... ૭૧	તીખી કઢી	... ૮૧
ચોળા	... ૭૨	ખાટી	... ૮૨

ખાટી. બીજી	૮૨	અડદની દાળની વડી ...	૮૭
મરચાંનું શાક	૮૩	તલ વડી ...	૮૭
મરચાંના હવેળયાં	૮૩	અડદની દાળનાં વડાં ...	૮૮
મુળાનું શાક	૮૪	મગની દાળનાં મગોડાં ...	૮૮
ઢોસાના લાડુ	૮૪	મગની દાળની કચોરી ...	૮૮
રોટલાનાં લાડુ	૮૫	અડદની દાળની કચોરી... ૮૯	
કંસાર	૮૫	મિઢાની સેવ ...	૮૯
ખાટ	૮૫	અડદના પાપડ ...	૯૦
ખરફી ચુરમું	૮૬	મગ તથા અડદના પાપડ ૯૧	
મગની દાળની વડી	૮૬	મગની દાળના પાપડ ...	૯૧
ચોળાની દાળની વડી	૮૭		

પ્રકાર બીજો.

ત્રીગડાનો મનેાર	૯૨	કાચી કેરીનો શીરો ...	૯૬
હાઈવડાં	૯૨	પીસ્તાનો શીરો ...	૯૬
પીસ્તાની જલેબી	૯૩	બદામનો શીરો ...	૯૭
નારંગીની ખરફી	૯૩	બદામનો શીરો. બીજો... ૯૭	
નારંગીની ખરફી. બીજી			ગુલકંઠ ...	૯૮
રીત	૯૪	સેવતીના કુલનો ગુલકંઠ ૯૮	
નારંગીની તવાપુરી	૯૪	અજાસનું સરખત ...	૯૯
નારંગીની તવાપુરી. બીજી			ઘાંઘાની રીત ...	૯૯
રીત	૯૫	આંખાનો શીરો ...	૧૦૦
નારંગીનો શીરો	૯૬	શકરીઆનો શીરો ...	૧૦૧

માધુરીના કુલનો શીરો... ૧૦૧	ખડખુચાંની બરફી ... ૧૧૧
શુભાખના કુલનો શીરો ૧૦૧	દુધીની બરફી... ... ૧૧૨
આંખાનો મુરખો ... ૧૦૧	નારંગીની બરફી ... ૧૧૨
કાચી કેરીનો મુરખો ... ૧૦૨	આંખાના રસની બરફી ... ૧૧૨
ખીલાનો મુરખો ... ૧૦૨	આંખાની બરફી, ખીલુ... ૧૧૩
અંગુરનું શરબત ... ૧૦૩	પીસ્તાંની બરફી ... ૧૧૩
અનારનું શરબત ... ૧૦૩	બદામનો શીરો ... ૧૧૪
લીંબુનો સીકંજ ... ૧૦૪	આંખાના રસનો શીરો ... ૧૧૪
પેઠાનો મુરખો ... ૧૦૪	નારંગીનો શીરો ૧૧૪
નાશપાતીનો મુરખો ... ૧૦૪	કાચી કેરીનો શીરો ... ૧૧૪
સફરચંદના ખીલસાડ ... ૧૦૫	નારંગીનો મનોર ... ૧૧૫
ખડખુચાનું ખીલસાડ ... ૧૦૫	કાચાં કેળાંનો મનોર ... ૧૧૫
માવો કરવાની વીગત ... ૧૦૬	માવાની સેવના લાડુ ... ૧૧૬
બરફી કરવાની માવો કર- વાની રીત ૧૦૬	માવાનો ઠોર ૧૧૬
બરફી કરવાની રીત ... ૧૦૬	માવાનો ગગન ... ૧૧૬
કમરકનું ખીલસાડ ... ૧૦૭	દહીંવડાં ૧૧૭
કીસમીસનું ખીલસાડ ... ૧૦૭	પુરમાં ૧૧૭
પાકાં કેળાંનું ખીલસાડ... ૧૦૮	મુખવીલાસ ૧૧૮
દુધના છુદીના લાડુ ... ૧૦૮	આંખાની તવાપુરી ... ૧૧૮
બદામની બરફી ... ૧૦૯	તવાપુરી ચારોળીની ... ૧૧૯
આલુની બરફી ... ૧૦૯	ખોપરાંના અમણની ઘાડી ૧૧૯
કંદળી બરફી ૧૧૦	કપુરનારી ૧૨૦
મુરખની બરફી ... ૧૧૦	લીલાંમાં પાક... ... ૧૨૦
દહીંની બરફી ૧૧૦	મુસલી પાક ૧૨૧
	આદાનો અવલેહ ... ૧૨૨

નાના અડદીયા	... ૧૨૨	અરવીનો મનોર	... ૧૩૫
અડદીયા મોટા	... ૧૨૩	રતાલુનો મનોર	... ૧૩૬
સાલમપાક ૧૨૪	સુરલુનો મનોર	... ૧૩૬
સનાથપાક ૧૨૬	દહીનો મગજ...	... ૧૩૬
સોભાગ સુંઠ પાક	... ૧૨૭	બટાટાનો મગજ	... ૧૩૭
સુરલુપાક ૧૨૭	રતાલુનો મગજ	... ૧૩૭
પેઠાપાક ૧૨૮	સુરલુનો મગજ	... ૧૩૭
પેઠાંગી મીઠાઈ	... ૧૨૬	પચધારીના લાડુ	... ૧૩૮
બદામનો મેસુબ	... ૧૨૬	રસ ગુલાબ ૧૩૮
બદામના મેસુબની બીજી		ગુલાબ જાંબુ ૧૩૬
રીત ૧૩૦	ચુપ ચુપ ૧૩૬
પીસ્તાનો મેસુબ	... ૧૩૦	ખીર મોહન ૧૪૦
પીસ્તાનાં મેસુબની બીજી		સફેદ પેંડા ૧૪૦
રીત ૧૩૦	પેંડા કેસરી, પાકી ચાસ-	
લોઈસીંગનો મેસુબ	... ૧૩૧	ણીના ૧૪૧
કાળુનો મેસુબ	... ૧૩૧	પેંડા સફેદ, કાચી ચાસણીના	૧૪૧
માવાના મગદના લાડુ	... ૧૩૧	પેંડા કેસરી, કાચી ચાસ-	
અરવીની જલેબી	... ૧૩૨	ણીના ૧૪૧
આલુની જલેબી	... ૧૩૨	માવાના ગુંબ મીશ્રી ભરીને	૧૪૨
કાચાં કેળાંની જલેબી	... ૧૩૩	મેવાટી મીશ્રી ભરીને	... ૧૪૨
બદામની જલેબી	... ૧૩૩	મેવાટી મેવાના ઝીણા રવો	
દહીંની જલેબી	... ૧૩૩	ભરીને ૧૪૩
દહીંના મનોર...	... ૧૩૪	ગુંબ ઉપર પીસ્તાં લીવર	
આલુનો મનોર	... ૧૩૪	મીશ્રી ભરીને	... ૧૪૩
માવાનો મનોર	... ૧૩૫	ગુંબ ખોપરાનું બમણું	
		ભરીને ૧૪૩

ગુજ્ઞ માખણનાં બીતર	મલાઈ કાચી ઉપરની
મીશ્રીને ભરોને ... ૧૪૪	તરેહની ... ૧૫૨
માવાની સેવ ... ૧૪૪	દુધની કાચી મલાઈ ... ૧૫૩
ખડખુચાના ખીજના લાડુ ૧૪૫	રાજખીડી ... ૧૫૩
ચારોલીના લાડુ ... ૧૪૫	અથઓટયું દુધ ... ૧૫૩
એલાયચીના દાંણા પાકવા ૧૪૫	પુરચણ ... ૧૫૪
કાળુ પાકવા... ... ૧૪૬	હાઈ જમાવાની રીત ... ૧૫૪
ખદામ પાકવી ... ૧૪૬	પીપર પાક ... ૧૫૪
પીસ્તાં પાકવા... ... ૧૪૬	મેથીયા લાડુ ... ૧૫૫
ચારોલી પાકવી ... ૧૪૭	મેથીયા લાડુ. ખીજા. ... ૧૫૫
નેજ પાકવા ... ૧૪૭	ગોખરૂ પાક ... ૧૫૫
તીનગીની ... ૧૪૭	ગોખરૂ ચુરણ... ... ૧૫૬
તીલ રોટી ... ૧૪૮	અમૃત રસાવલી ... ૧૫૭
રેવડી ... ૧૪૯	અમૃત રસાવલી. બીજા. ૧૫૭
સેઠેલી ... ૧૪૯	દુધીનો હલવો... ... ૧૫૮
ગેઠેલી ... ૧૪૯	દુધની ખીર ... ૧૫૮
ગજક ... ૧૫૦	ખીર મખાંણાની ... ૧૫૮
ખદામની રોટી... ... ૧૫૦	ખીર પીસ્તાંની ... ૧૫૯
માખણ વડાં ... ૧૫૧	ખદામની ખીર ... ૧૫૯
દુધ પુરી ... ૧૫૧	છુવારા ખારકની ખીર ... ૧૫૯
મલાઈ પાકી... ... ૧૫૨	ખાસુદી ... ૧૬૦
	ગુજાળ પાક ... ૧૬૦

પ્રકાર ત્રીજો.

ઠાર કરવાની રીત ... ૧૬૧	લીંબુના રસનો મનોર ... ૧૬૭
ઠારની બીજી રીત ... ૧૬૧	સુરણનો મનોર ... ૧૬૭
ઠારની ત્રીજી રીત ... ૧૬૧	સકરકંદનો મનોર ... ૧૬૭
સક્કરપાશ કરવાની રીત	આલુનો મનોર ... ૧૬૮
ઠાર પ્રમાણે ... ૧૬૨	કાચાં કેળાંનો મનોર ... ૧૬૮
ઠારની ચોથી રીત ... ૧૬૨	આંખાના રસનો મનોર. ૧૬૮
સેવના લાડુ કરવાની રીત ૧૬૨	નારંગીનો મનોર ... ૧૬૯
હઠીની સેવના લાડુની	ગગન કરવાની રીત ... ૧૬૯
વીગત ... ૧૬૩	મેઢાના લાડુ કરવાની રીત. ૧૬૯
આંખાના રસની સેવના	ખોવાનો મનોર કરવાની
લાડુ ... ૧૬૩	રીત ... ૧૭૦
નારંગીની સેવના લાડુ... ૧૬૩	ખોવાનો મનોર. બીજી
લીંબુના રસની સેવના લાડુ ૧૬૪	રીત. ... ૧૭૦
અથ કેટેલાં દુધના સેવના	હઠીવડાં કરવાની રીત ૧૭૦
લાડુ ... ૧૬૪	દિવડાંનો વીગત ... ૧૭૧
મનોરના લાડુની વીગત. ૧૬૪	દિવડાંની બીજી રીત ... ૧૭૧
હઠીના મનોરની રીત ... ૧૬૫	ચપટીઆ ખાખાં ... ૧૭૨
આલુનો મનોર ... ૧૬૫	ખાખાં ગુથણીના ... ૧૭૨
ગીદડીનો મનોર ... ૧૬૫	મેઢાની છુંદીના લાડુ ... ૧૭૨
મનમનોરના લાડુ ... ૧૬૬	હઠીધરાં ... ૧૭૩
દુગડાનો મનોર ... ૧૬૬	વલશાકરીની રીત ... ૧૭૩
ત્રીગડાનો મનોર ૧૬૬	માખણવડાં ... ૧૭૪

પપચી કરવાના રીત ...	૧૭૪
ડેર વડી કરવાની રીત ...	૧૭૪
જલેખી કરવાની રીત ...	૧૭૫
અડકની દાળની અમૃતી. ૧૭૬	
મેઢાનો મોહનથાળ કર.	
વાની રીત ...	૧૭૭
ધારી કરવાની રીત ...	૧૭૭
ધારીની ખીજી રીત ...	૧૭૮
મેવાટી ...	૧૭૮
ખુવાટી ...	૧૭૯
ચંદ્રકલા ...	૧૭૯
કેશરી ચંદ્રકલા ...	૧૮૧
ઉપરેટાં ...	૧૮૧
કેસરી ઉપરેટાં ...	૧૮૨
શુજરાતી ખાખ ...	૧૮૨
કેસરી ખાખ ...	૧૮૨
પાંદડીઆ સાઠા ...	૧૮૩
ઘેવર ...	૧૮૩
ખાખર ...	૧૮૪
ઘેવર ખીજી તરેહના ...	૧૮૫
ખાખર ખીજી તરેહના ...	૧૮૬
શુંજ ...	૧૮૬
માવાના શુંજ ...	૧૮૭
મેવાનાં શુંજ ...	૧૮૭

કોપરાંના ખમણના શુંજ. ૧૮૮	
પાંદડીઆ મેઢાની શાટાની	
વીગત	૧૮૮
ખુંદીના લાડુ ...	૧૮૯
ખુંદીની ખીજી રીત ...	૧૯૦
ખુંદી કરવાની ત્રીજી રીત. ૧૯૦	
અમરસની ખુંદી ...	૧૯૦
છુટી ખુંદી ...	૧૯૧
વેસણના મોતીચુરના લાડુ ૧૯૧	
વેસણની ઝીણી સેવના	
લાડુ ...	૧૯૨
વેસણના લાખણશાઈ લાડુ. ૧૯૨	
નારંગીની ખુંદીના લાડુ. ૧૯૩	
વેસણનો મોહનથાળ ...	૧૯૩
ઢઢીનો મોહનથાળ ...	૧૯૪
અમરસનો મોહનથાળ ...	૧૯૫
આંખાનો મોહનથાળ	
ખીજી રીત ...	૧૯૫
નારંગીનો મોહનથાળ ...	૧૯૬
નારંગીનો મોહનથાળ	
ખીજી રીત ...	૧૯૬
ખડખુઆનો મોહનથાળ. ૧૯૭	
છો લે લાં વેંગણુ નો	
મોહનથાળ	૧૯૭

વેંગલુનો મોહનથાળ	ચણાના લોટની તવાપુરી. ૨૦૪
ખીજી રીત ૧૯૮	આંખાના રસની તવાપુરી. ૨૦૫
લીલા ચણાનો મોહનથાળ ૧૯૮	નારંગીની તવાપુરી ... ૨૦૫
લીલી મકાઈનો મોહનથાળ ૧૯૯	ખડખડાંની તવાપુરી ૨૦૬
મગની દાળની અમૃત	ખટેટાની તવાપુરી ... ૨૦૬
શીરોમણી ૧૯૯	કંઠની તવાપુરી ... ૨૦૬
મગની દાળનો ઉકેર ... ૨૦૦	સકરીયાની તવાપુરી ... ૨૦૭
અડદની દાળનો મોહન-	મીઠી કચોરી ૨૦૮
થાળ તેને હુલાસ કહે છે. ૨૦૦	શીખોરી ૨૦૮
અડદના બાંડા ચુનનો	કપુરનારી ૨૦૯
મોહનથાળ... ... ૨૦૦	શુડનારી ૨૦૯
મગના ચુનનો મોહનથાળ ૨૦૧	ખડમંડા ૨૦૯
મોહાનો મોહનથાળ ... ૨૦૧	વીરોજમંડ ૨૧૦
ચંદ્ર ઉદય ચોખાનો	ખુરમાં ૨૧૦
મોહનથાળ... ... ૨૦૨	સુખળીલાસ ૨૧૧
મોહનથાળ થોટા ધીમાં	માંડા ૨૧૧
કરવો તેની રીત ... ૨૦૨	ઇદ્રસા ૨૧૨
ચણાની દાળ બાફીને તવા-	ઇદ્રસા, ખીજી રીત ... ૨૧૨
પુરી કરવાની રીત ૨૦૩	ખીરવડાં ૨૧૩
ચણાની દાળ પાણીમાં	શામગરી મીઠવાની વી-
ભિંજવીને તવાપુરી	ગત ૨૧૩
કરવાની રીત ... ૨૦૩	હુધપુવા ૨૧૩
ચણાની દાળને હુધમાં	હુધપુવાની ખીજી રીત... ૨૧૪
ભિંજવીને તવાપુરી	ગોળની તવાપુરી ... ૨૧૪
કરવાની રીત ... ૨૦૪	

ગોળની છુંદીના લાડુ ...	૨૧૫	ફેણી... ૨૨૩
ગોળના વેસણની ઝીણી		ફેણી કેશરી ૨૨૪
સેવના લાડુ ...	૨૧૫	અઝીઢીપક ૨૨૪
ગોળના વેસણની બડી		કામઢીપક ૨૨૫
સેવના લાડુ. ...	૨૧૬	વાંનરી ચુટકા ૨૨૬
ગોળની ચીકી ચુડ ધાણી-		ખારેક કરવાની રીત ૨૨૭
ની જમાવવાની રીત. ૨૧૬		ચુરમાંના લાડુ ૨૨૭
ગોળના પુવાની રીત ...	૨૧૬	ખાંડના લાડુ ૨૨૮
ગોળના પુવા. બીજી રીત. ૨૧૭		ગોળના ચુરમાંના લાડુ... ૨૨૮
ગોળનાં ચુલચુલાં ...	૨૧૭	ગોળના ઢોશાના લાડુ ૨૨૮
ગોળના ગણા...	... ૨૧૮	સુરજ મોહન ૨૨૬
ગોળની ગોળપાપડી ...	૨૧૮	ધારા લાડુ ૨૩૦
ગોળની ગોળ પાપડી.		શીખંડવડી ૨૩૦
બીજી રીત... ...	૨૧૮	લાપસી ૨૩૧
ઇંદ્રમોહક ૨૧૯	લાપસી બીજી... ૨૩૧
રસ ચુડકા ૨૧૯	લાપસી ત્રીજી... ૨૩૨
કાંતી વડાં ૨૨૦	થુલી... ૨૩૨
અમૃત રસાવળ ૨૨૦	ખાંડનો સીરો... ૨૩૩
સીખર છુલકર ૨૨૧	મેઢાનો સીરો ૨૩૩
ચણાના હોટનો મગઢ ...	૨૨૧	ગોળનો સીરો ૨૩૩
ચોખાનો મગઢ ૨૨૨	વેસણનો સીરો ૨૩૪
મગનો મગઢ ૨૨૨	વેસણનો સીરો. બીજી		
અડકનો મગઢ ૨૨૨	રીત ૨૩૪
પચથારી સામગરી ...	૨૨૨	ચોખાની ખીર ૨૩૪

સેવની ખીર ૨૩૫	ઢઢીની પુરી ૨૪૦
મેઢાના વટાણાની સેવ... ૨૩૫	વેંગણની પુરી ... ૨૪૦
ઘઉંના રવાની ખીર ... ૨૩૫	ફરસી પુરી ૨૪૧
ખરખરી પુરી ... ૨૩૫	મોરસની બાણનાં મુઠીયાં ૨૪૧
મોણની પુરી ૨૩૬	પકોડી ૨૪૧
સાદી પુરી ૨૩૬	આંબાના રસની પકોડી ૨૪૨
સાદા સીધપુરીયા પુરી... ૨૩૭	શેરડીના રસની પકોડી... ૨૪૨
ભરા પુરી ૨૩૭	ગાંઠીયા ૨૪૨
મેઢા પુરી (મીઠી છુચ્છી) ૨૩૮	ઝીણી સેવ ૨૪૩
અળવીની પુરી ... ૨૩૮	ફીફી છુટી છુટી ૨૪૩
છુંકેા એટલે ઢીંધુના રસ- ની પુરી ૨૩૮	અણની પુરી ૨૪૪
મેથીની બાણની પુરી ... ૨૩૯	વેંગણનાં ભુંબણાં ... ૨૪૪
ચુંકાની બાણનો પુરી... ૨૩૯	વેંગણનું રાધતું ... ૨૪૫
બરમા પુરી ૨૪૦	દ્રાક્ષનું રાધતું ૨૪૫

એકાદસીમાં ઉપયોગમાં આવે તેવી ફરાળી વસ્તુઓ.

રાજગરાની પુરી ... ૨૪૬	સિંગોડાનો શીરો ... ૨૪૭
રાજગરાની સેવ ... ૨૪૬	સિંગોડાની ઘેસ ... ૨૪૮
રાજગરાના મગદના લાડુ ૨૪૬	કુટીની પુરી ૨૪૮
રાજગરાનો શીરો ... ૨૪૭	કુટીની રોટી ૨૪૮
રાજગરાના લોટની કઢી ૨૪૭	કાચાં કેળાંની પુરી ... ૨૪૮
સિંગોડાની પુરી ... ૨૪૭	સાંબાનો ભાત ... ૨૪૯

સાંભાની ત્રણધારી લાપસી ૨૪૬	પીપરનું સંધાણું ... ૨૫૮
આહુની ચકતી ... ૨૪૬	લીલા નાચકળનું સંધાણું ૨૫૯
આહુના ખમણની સેવ... ૨૫૦	પીપરનું રાઈવાળું સંધાણું ૨૫૯
આહુના ટુક ... ૨૫૦	સુરણનું સંધાણું ... ૨૫૯
આહુના ટુક. ખીબા ... ૨૫૦	શુવારનું સંધાણું ... ૨૬૦
આહુનું શાક ... ૨૫૧	ખટ્ટાનું સંધાણું ... ૨૬૦
ફરારી ખમણ કાકડી ... ૨૫૧	ટીંડોરાનું સંધાણું ... ૨૬૦
અનસખડી ભડવનાં ગુંબ ૨૫૧	ગુંદાનું સંધાણું ... ૨૬૧
લીલા અણનાં ગુંબ ... ૨૫૨	ગોળ કેરી ... ૨૬૧
લીલા વટાણાના ગુંબ... ૨૫૨	લોંછ કેરી ... ૨૬૨
લીલા ચોખાના ગુંબ ... ૨૫૩	લીંબુનું સંધાણું ... ૨૬૨
મગની દાળની કચોરી ... ૨૫૩	ગોળ લીંબુનું સંધાણું ... ૨૬૩
અડદની દાળની કચોરી... ૨૫૩	લીંબુનું સંધાણું. ખીબું ૨૬૩
હહી વડાં ... ૨૫૪	આદુનું સંધાણું ... ૨૬૪
અણા ફૂડફીયાં ... ૨૫૪	બંગાલી સંધાણું ... ૨૬૪
અણાની દાળ ... ૨૫૫	કાંકણાનું સંધાણું ... ૨૬૪
ચોખાની ત્રણધારી લાપસી ૨૫૫	કરમંદાનું સંધાણું ... ૨૬૫
ગુંદાં બોર ... ૨૫૫	સેલરાનું સંધાણું ... ૨૬૫
ગોરગુંદાં સંભારા ... ૨૫૬	લીલાં મરીનું સંધાણું ... ૨૬૫
બોરનું સંધાણું ... ૨૫૬	ખારેકનું સંધાણું ... ૨૬૬
વાંસનું સંધાણું ... ૨૫૭	મીઠા લીંબડાની ચટણી... ૨૬૬
રાઈતી કેરીનું સંધાણું ... ૨૫૭	પીતસાંવક ચટણી ... ૨૬૬
સંભારી કેરી ... ૨૫૮	દ્રાક્ષની ચટણી ... ૨૬૭
બેલચીનું સંધાણું ... ૨૫૮	સાદી ચટણી ... ૨૬૭
	ખમણ પવા ... ૨૬૭

બટેટાં પવા ૨૬૮	ક્ષયની અકસીર હવા ...	૨૭૬
કેઠની ચટણી...	... ૨૬૮	આંખને પડર આવતાં	
મુકી તૈલંગી ચટણી ...	૨૬૯	હોય તેને બંધ કરવાની	
કેચમીરની ચટણી ...	૨૬૯	અકસીર હવા ...	૨૭૬
આંખલીનાં જોયાની ચટણી	૨૬૯	આંખ દુખતી હોય અથવા	
અમણની ચટણી ...	૨૭૦	આંખને અકસીર ઈલાજ	૨૭૭
મુકા ધાણાની ચટણી ...	૨૭૦	આંક ધોવાની રીત ...	૨૭૮
મુકા ધાણાની મુકી ચટણી	૨૭૦	બૂરું કરવાની રીત ...	૨૭૯
સોના મુખીની ચટણી		ચીવડા ...	૨૮૦
(પાચન ચટણી) ...	૨૭૦	પવા ચીવડા ...	૨૮૦
પાપડ પવા	૨૭૧	લીલી સાળના ચીવડા ...	૨૮૧
હારીયા પવા ...	૨૭૧	હારીયા કરવાની રીત ...	૨૮૧
અમણ કાકડી...	૨૭૨	ધાણી કરવાની રીત ...	૨૮૨
હીંગાજક ચુર્ણ ...	૨૭૨	ગરમ મસાલો...	૨૮૨
અમલવેદ ચુર્ણ ...	૨૭૨	મસાલો ...	૨૮૨
પાચક પીપર...	૨૭૩	મુવાક સાડ વાચક ...	૨૮૩
હુધા પીપર ...	૨૭૪	હીંગાજક ચુર્ણ ...	૨૮૩
દ્રાક્ષાયણ ...	૨૭૪	હલવા બનાવવાની રીત,	
હીમજ	૨૭૫	બઢારી હલવો ...	૨૮૪
ફચી ધાણા ...	૨૭૫	મુકો હલવો...	૨૮૫



પાકશાસ્ત્ર.

ચોખા શેર ૧ પાણી તપેલીમાં શેર ૨૥ મુકી ઉપર ઢાંકવું પછી આંધણ થાય ત્યારે ચોખા ત્રણ વાર ધોઈ તેમાં ચોરી દેવા માથે ઢાંકી દેવા જરા કણી રહે એટલે બળતું લાકડુ કાઢી ચોડા અંગારા રહેવા દેવા પછી અંદર ધી રૂ. ૧ ભાર નાંખી ઢાંકી દેવું. ચોખા શેર ૨૧ થી ૨૩૥ શેર મુકી પાણી ખીચે છે તે પ્રમાણે રાખવું.

ઝેંગણુ ભાત.

ચોખા શેર ૧ ઝેંગણુ શેર ૧ હુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ સર્વોગ તોલો ૦૧ કુટેલાં ધી શેર ૦) તેમાંથી રૂ. ૨ ભાર વધાર મુકી તેમાં હીંગ નાંખી વધાર થાય ત્યારે શેર ૨૥ વધારી દેવું. આધરણુ થાય ત્યારે ચોખા ચોરી દેવા અંદર હુંણુ તથા હલદી નાંખવાં. જ્યારે ચોખા તથા ઝેંગણુ ચડી બાથ ત્યારે ધી રૂ. ૩ ભાર નાંખવું અને ઉતારીને સર્વોગની પુકની નાંખવી અને ઢાંકી મુકવું.

વડી ભાત.

સર્વોગની પુકની તોલો ૦૧	વડી શેર ૦૧	હીંબુ નંગ ૧
ચોખા શેર ૧	હીંગ વાલ ૫	મરચાં નંગ ૨
હુંણુ તોલા ૨૧	હલદી તોલો ૦૧	ધી તોલા ૫

(૨)

રીત—ઉપરના ઝેંઝણુ ભાવ પ્રમાણે પણ વડીને જરા ધીમાં શેકવી ત્યાર પછી ઓરી દેવી. એ ઊભરા આવે ત્યારે ચોખા ઓરવા બાકી ઉપર પ્રમાણે.

ચણા ભાત એટલે ચોલા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦
લીલા ચણા શેર ૧ હુંણ તોલા ૨૥ લવીંગ ખુકની તોલો ૦
પાણી ઉપર પ્રમાણે મુકવું તેનું આધણુ થાય એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને હુંણ હલદી તથા હીંગ નાંખવું ચડી રહે ત્યારે ચણા તથા લવીંગની ખુકની નાંખી ઉતારી દેવા. લીલા ચણા ન મળે તો મુકા ચણા શેર ૦= આગલે દીવસ ભીંજવીને નાંખવા.

વટાણા ભાત.

ચોખા શેર ૧. હીંગ વાલ ૫. હલદી તોલો ૦
લીલા વટાણા શેર ૧ હુંણ તોલા ૨૥ લવીંગની ખુકની તોલો ૦
ધી શેર ૦)= રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોલા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦
ધી શેર ૦)= લીલા ચોલા શેર ૧ હુંણ તોલા ૨૥
લવીંગ ખુકની તોલો ૦. રીત ઉપર પ્રમાણે.

લવીંગ ભાત.

ચોખા શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥ ધી ૦)= લવીંગ ૩. ૦)
લીંબુ નંગ ૨ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦ ધી શેર ૦)=
બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે નીચે ઉતારી લીંબુ નીચેવી ધી નાંખવું.

(૩)

આદા ભાત.

ચાખા શેર ૧ હુંલુ તોલો ૧૥ હીંગ વાલ ૫
આદાના મગીયા. હલદી તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦) =
રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખાટો ભાત.

ચાખા શેર ૧ વલ તોલો ૧ સેકેલા હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦૧ મેથી સેકેલીનો ભુકો કરકરો તોલો ૦૥૥
રાઈ તોલો ૦૥ હુંલુ તોલો ૧૥ લીંબુ નંગ ૧૫ નો રસ
તેલ શેર ૦) =

ચાખાને છુટા ઉતારી ખીજ વાસણમાં કાઢી લેવા તેમાં તેલનેા
વધાર મુકવો તેમાં રાઈ વથા હીંગ નાખવી વધાર થાય ત્યારે ચાખા
ઓરી દેવા તેના ઉપર હલદી વથા હુંલુ પીસેલ ઉપર નાખવું તેમાં
લીંબુનો રસ નાખવો અને તેને અછાલવું મેથી વથા વલ નાખવા તે
નાંખીને હલાવવું તે બધું મલી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

હહી' ભાત.

ચાખા શેર ૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧ છૂંડે સેકેલ તોલો ૦૥
હહી' શેર ૨ હીંગ વાલ ૫ ઘી તોલો ૧

ચાખા ખુબ અસાવી ઉતારી રાખી મુકવા હહી'માં ઘી વથા
હીંગનો વધાર દેવો તેમાં ચાખા નાખવા અને છૂંડે ઉપર નાંખવું
ચાખા કરે એટલે હહી' નાંખી મીલાવી દેવું મગીયા પલુ નાંખવાં.

(૪)

મીઠા ભાતની વીગત.

મેવા ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ પીસ્તાં ચારોલી મગ જેવડા કડકા
કેશર ૩. ૦/- ઘી તોલા ૨૥ દ્રાક્ષ ૩. ૦/-
સુગંધી ઇલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૥

ચોખા શેર ૦૧ લઈ તેને આધરણમાં ચોરવા તેને ખુબ નર-
માસ આવે તેવા ગાળવા તેવા ગાળવાનું કારણ કે ખાંડ પડવાથી
ઘી ન જાય માટે તેમાં બહાંમ તથા પીસ્તાંના ચણાની હાલ જેવડા
કડકા કરી નાખવા ચારોલી આખી નાખવી ખાંડ શેર ૧૥ નાખવી
કેસર ખલમાં પીસીને નાંખવું ત્યાર પછી બે બેસરા આવે એટલે
ઉતારી લેવું ઘી ચુલા ઉપર હોય ત્યારે નાખી ફેવું સુગંધ, નીચે
ઉતારીને નાંખવી.

અંમરસ ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ અંમરસ નંગ ૧૦ બહાંમ ૩. ૦/-
સુગંધી ઇલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૥ જવંત્રી વાલ ૫
દ્રાક્ષ ૩. ૦/- કેશર ૩. ૦/-

ચોખા શેર ૦૧ આધરણમાં ચોરવા તેને ખુબ નરમાસ આવે
તેવા ગાળવા ચોખા થઇ જાય એટલે અંમરસ નાખવો તે બહાંમને
મેલ થઇ જાય ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧૥ તથા કેશર નાંખવું અને
હલાવવું બહાંમ બાફી છોડાં ઉતારી તે નાખી ફેવી દ્રાક્ષ નાખવી
અને નીચે ઉતારવું જરા ઠંડુ થાય એટલે સુગંધી જવંત્રી તથા
ઇલાયચી નાખવી તે પીતલના ટોપમાં કરવો તથા લાકડાના
હાથથી હલાવવું.

નારંગી ભાત.

ચોખા શેર ૦૧	નારંગી નંગ ૫	કેશર ૩. ૦)
બદામ ૩. ૦)	ખાંડ શેર ૧૧	કસ્તુરી વાલ ૦૧
મુગધી ઈલાયચી—તોલો ૦૧		દ્રાક્ષ ૩. ૦)

ચોખા શેર ૦૧ ભાત જેવા કરવા ઉપર પ્રમાણે પછી નારંગી નંગ ૫ નું છૂંકું નાખવું ત્યાર પછી ખાંડ શેર ૧૧ નાખવી પછી તેને બદામ ૪ જેવા તેમાં બદામ બાફી છોડાં ઊતારીને દ્રાક્ષ તથા બદામ નાખવાં કેશર વાટીને નાંખવું અને ઉતારી લેવું ઉતારી મુગધી એલચી તથા કસ્તુરી નાખવી તે પીવડનાં વપેલામાં કરવું અને લાકડાના હાથાથી હલાવવું.

ખડખુચા ભાત.

ચોખા શેર ૦૧	ખડખુચું નાળીયેરના ત્રોફા જેવડું ૧
એલચી તોલો ૦૧	કેશર ૩. ૦)
	ખાંડ શેર ૧૧
	બરાસ વાલ ૦૧

ચોખા શેર ૦૧ લઈ તેને રાંધવા ચોખા ગળી ભય એટલે ખડખુચાના ટુકડા સોપારી જેવડા કરી તેમાં નાખવા તે ઉપર ખાંડ નાખવી પછી હલાવવું પાણી હોય તે પીંછ જઈ કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવું ઉપર બરાસ તથા એલાયચીની મુગધી નાંખવી.

કેળાં ભાત.

ચોખા શેર ૦૧	કેળાં નંગ ૫	એલાયચી ૩ ૦)
ખાંડ શેર ૧	ધી શેર ૦)	બરાસ વાલ ૦૧

(૬)

ચોખા શેર ૦૧ ઉપર પ્રમાણે ભાત થઈ બચ એટલે સોપારીના
ટુકડા બેવડા ડેળાની છાલ ઉતારી નાખવા ખાંડ નાંખવી ઊભરો
આવે એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અને ઘી નાખવું.

દુધી ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ દુધી શેર ૧ બરાસ વાલ ૦૧
ખાંડ શેર ૧૧ એલાયચી તોલો ૦૧

ચોખા અડધા ચડયા થાય ત્યારે દુધીનું ખમણ નાંખવું.
ચોખા તથા દુધી સીજી નરમ કેમલ થઈ બચ એટલે ખાંડ
નાંખવી એ ખદકા દેવા. નીચે ઉતારી સુગંધી નાંખવી.

શીખંડ ભાત.

ચોખા શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧
શીખંડ શેર ૦૧૧ બરાસ વાલ ૦૧

ચોખા શેર ૦૧ યુગ ગળી બચ કેમળ થઈ બચ એટલે
ઉતારી લેવા ઠરી બચ એટલે હાડી શેર ૧ લઈ અગાઉ ખાંધી રાખેલ
હોય તેને છરણું નીચેની તેમાં છાણવું. છાણી ખાંડ મીઠાવી ઠરેલ
ભાતમાં મીઠાવી દેવું તેમાં સુગંધી પથરાવવી ન કટાય તેવાં
વાસણમાં રાખવું.

ખીચડી મગની દાળની.

ચોખા શેર ૦૧૨ હુણ તોલો ૨૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧
મગની દાળ શેર ૦૧૨ હીંગ વાલ ૨ ઘી શેર ૦૧

પાણી શેર ૩ નું આંધણ કરી તેમાં ચોખા તથા ઢાળ ચોરી
 દેવાં. અરધુ ચડી થાય ત્યારે તેમાં હુણ નાખવું અને આદાનાં
 મગીયાં નાખવાં ખીચડી સીજી જાય ત્યારે લાકડાં કાઢી નાખવા
 અંગારા ઉપર રાખવી તેમાં વચોવચ ખીચડીમાં કડછીથી ખાડો
 કરી તેમાં હીંગ નાખવી તે હીંગ ઉપર ઘી નાંખવું અને ખીચડીથી
 ખાડો પુરી દેવો. તે ખીચડી ઢાંકી દેવી ઉપર સીજવા દેવી. સીજી
 ગઈ તો તેને આંચ બહુ હોય તો કાઢી નાંખી લુભર જેવી આંચ
 ઉપર રાખવી પછી જે વખત વાપરવી હોય તે વખત જરા સારી
 રીતે હલાવીને વાપરવી. ખીચડી હલાવી વગર થાય છે. પણ હલાવી
 નાંખવી તો હુંણની સાથે નાંખવી.

ખીચડી આખા મગની.

ચોખા શેર ૦૧૮ હુંણ તોલા ૨૧૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧
 મગ શેર ૦૧૮ હીંગ વાલ ૨ ઘી શેર ૦)-

પાણી ૩૧૧ નું આંધણ કરી પેહેલાં મગ ચોરી દેવા મગ ફાટી
 જાય એટલે ચોખા ચોરવા. ચોખા ચોર્યા પછી ઉપરની ખીચડીની
 રીતે રીત કરવી. ખીચડી હલાવી વગર થાય છે પણ નાખવી હોય
 તો હુણ સાથે નાખવી.

તુવેરની ઢાળની ખીચડી.

ચોખા શેર ૦૧૮ હુંણ તોલા ૨૧૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧
 તુવેરની ઢાળ શેર ૦૧૮ હીંગ વાલ ૪ ઘી શેર ૦)-

પાણી શેર ૪ નું આંધણ કરી આંધણનું પાણી એક કડછી
 તથા ખીજું ઠંડુ પાણી નાંખી ઢાળ ધોઈ નાંખવી ધોઈને ચોરી દેવી.

આંડલા હાલ થાય એટલે હાળ ફાટી જાય એટલે ચોખા ધોધને બોરી
 દેવા. બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ
 નાંખવી હોય તો હુંણ સાથે નાંખવી.

ખીચડો.

ચોખા શેર ૦ મગ શેર ૦) ચોલા શેર ૦) ના અજમા તોલો ૦
 ઘઉં શેર ૦) ચણાની હાળ શેર ૦) હુંણ તોલો ૨૥ ઘી શેર ૦)
 જુવાર શેર ૦) બાજરા શેર ૦) ના હીંગ વાલ ૫
 આદાના મગીયાં તોલો ૧

તેમાંથી ઘઉં તથા જુવાર તથા બાજરા ભણે પાણીનો છાંટો
 દધિ દેવરાં ઉડાવી દેવાં. પાણી શેર ૫ નું આંધણ કરી તે ત્રણ વસ્તુ
 તેમાં બોરી દેવી તે અધચડયાં થાય ત્યારે ચણાની હાળ તથા મગ
 તથા ચોલા બોરવાં. તે જરા ચડે એટલે ચોખા બોરી દેવા તેમાં
 હુંણ તથા હીંગ તથા અજમા તથા આદાનાં મગીયાં નાંખી દેવાં.
 પાણી સોસી જાય એટલે હાણે દબાવતો હોઈતો પાણી ખીજું
 ગરમ કરી નાખવું લાકડાથી હલાવવું. નીચે ચોંટવા દેવું નહીં સીજ
 જાય એટલે તાપ કાઢી નાંખવો અને ઘી નાખી હલાવી બેઈ
 વપાસી હાંકી દેવું. વાપરતી વખત સારી રીતે હલાવી વાપરવો.
 ખીચડામાં હલદી નાખવી હોય તો હુંણ સાથે નાંખવી.

મીઠો ખીચડો કરવાની રીત.

ઘઉં શેર ૧ કેસર તોલો = સર્વિંગની પુકળી તોલો ૦
 જોળ શેર ૧ ના ઘી શેર ૦) બેલાચચી તોલો ૦ બલત્રી તોલો ૦

મીઠા ખીચડા કરવો હોય તેને આગલે દીવસ ઘઉંને સારી રીતે પાણીમાં પલાલીને જે કલાક રાખવા પછી તેને ખાંચણીમાં ખાંડવા ન ભાંગે એવી રીતે ધીરે ધીરે ખાંડવા તેની ફાતરી ઉખડી જાય એટલે ઝાટકી નાંખવા ઝાટકીને તેમાંથી ભુકો થઈ ગયો હોય તે ભુકો રાખવો. માટી કણી ભુકી રાખવી અને આખા ભુકા રાખવા પછી પાણી શેર ૬ નું આધરણ મુકતું આંધણ થાય ત્યારે પેહેલા આખા ઘઉં ચોરવા, અડધા ચડા થાય ત્યારે કણી નાખવી, કણી ચડી જાય એટલે ગોળ તથા ભુકો નાંખવા. સારી રીતે પાકી જાય એટલે તાપ કાઢી નાંખવો. હલાવવાની તજવીજ રાખવી નીચે બેસી ન જાય નીચે ઉતારી મુગંધી તથા ઘી તમામ નાંખવું.

રોટલી ઘઉંની.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦) = ચોખાનો લોટ શેર ૦) =

લોટ આંધવાની રીત, દાળ સીઝતી હોય તે વખત લોટ આંધીને ભીંજવવો નીચે પ્રમાણે:-લોટને કઠણ આંધી હાથથી ટુંપવો તે ઉપર પાણીના છંટકાવ હઈ ઢાંકી મુકવો. રોટલી કરતી વખત આંધેલા લોટને હાથથી ગુંદવો. નરમ કઠણ હોય તો તેને બરોબર રીતે કરવો પછી જેવડી રોટલી કરવી હોય તે પ્રમાણે હુવો લઈ સાફ ચકલા વેલણ ઉપર વણવી. અટામણ ચોખાના લોટનું લેવું. તે રોટલી બડા તથા ઉપર સેકવી તેને એક વખત જરા ગરમ થાય એટલે ફેરવવી. ખીજી ખાબુ ચુંમકી પડે એટલે આંચ કાઢી તેયાર રાખવો હોય તે ઉપર નાંખવી. કુલી જાય એટલે ઉતારી લઈ અમ-આથી ઘી ચોપડી દેવું.

બે પડી રોટલી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦) = ચોખાનો લોટ શેર ૦)-

ઉપર પ્રમાણે લોટ બાંધી લુવા પાડી ધી ઊંનું કરી તેમાં લુવો બોલી ચોખાના ચુનમાં બોલી બે લુવા સાથે ચોંટાડી અટામણમાં બોલી વણવી તેને તવા ઉપર નાખી જરા રાખી ફેરવવી. બીજે પડખે લાલ ચુ'મકી પડે એટલે પાછી ફેરવવી, તે તરફ પાકી બાથ એટલે ઉતારી હાથથી ઝાટકી બે પડ ઊખેડી નાખવાં તેને ચોપડી ઢાંકી રાખવી.

મીસી રોટલી.

લોટ ધજીનો શેર ૦૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧ અજમા તોલા = ધી શેર ૦) = લોટ ચણાનો શેર ૦૧ હીંગ તોલો = લુણ તોલો ૦૧

લોટમાં લુંણ હલદી હીંગ અજમા નાંખી બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે સેકી ચોપડવી.

બેજરની રોટલી એટલે જવ તથા ચણાની.

જવ તથા ધજીનો લોટ શેર ૧ લુણ તોલો ૦૧ અજમા તોલા = હીંગ તોલા = ધી શેર ૦) =

લોટમાં લુંણ હીંગ તથા અજમા નાંખી બાંધવો તેને બાજ-રાના લોટની પેઠે પ્રસરવો અને રોટલો ઘડવો તેને તાવડી ઉપર સેકવો. પરીપકવ સારી રીતે સેકી કુલાવવો. કુલી બાથ એટલે ધી ચોપડવું. રોટલો ઘડતાં ન આવડે તો વર્ણીને કરવો.

મગના લોટની રોટલી.

લોટ શેર ૧ હલદી તોલો - ધી શેર ૦) =

લોટને બાંધીને ટુંપવો. જેવડી કરવી હોય તેવડા લુવા કરવા. વેલણથી વણવી ત્યાર પછી સેકવી બેય બાજુ ચુમકીદાર સેકી ધી ચોપડવું.

અડદની રોટલી.

લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦) = લુણ તોલો - તલ સફેદ શેર ૦।

લોટને બાંધવો, જરા નરમ રાખવો, ટુંપવો, જરા ધીને હાથ લગાવવો. બાજરાના રોટલાથી અડધ બીડી રાખવી તે લુવો તલમાં બોલવાં જવું ને વણવાં જવું. ઉપર હેઠલ તલમાં વણવી પછી તેને બેય બાજુ સેકવી, પરીપકવ થાય એટલે ધી ચોપડવું.

ફેના રોટલી.

ધઉંનેા લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦।

લોટ કઠણ પણ નહીં, તેમ નરમ પણ નહીં, તેવો બાંધવો. તેના લુવા પાડવા. તેને બાજરાના રોટલાથી જરા પાતળો અને મોટો વણવો તેના ઉપર એક તરફ ધી ચોપડવું, થંડું ચોપડવું, આખા રોટલામાં ચોપડવું, વચોવચ કાણું કરી વાંટો કરી લેવો તેને એક બાજુથી તોડી જેવડી કરવી હોય તેવડા આંગળી ઉપર લુવા કરવા તેને વણીને બાડાવાળા તવામાં સેકવી. ચારે બાજુ જરા ફરતું ધી નાંખવું, ધીથી સલસડાવવું. તસવાં પલેટણ લેવું નહીં. બેય દેર સારી રીતે ચુમકી પડી બાય તેવી સેકવી, ઉતારી લેવી ધી વધ્યું હોય તો ચોપડી દેવું.

ભરમા રોટલી.

મગની ફાળ શેર ૦૥ ઘી શેર ૦૥ ગરમ મસાલો તોલો ૦૥
ઘઉંનો લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨૥ હલદી તોલો -
લુણ તોલો ૦૥ આદાનો છુંદો તોલો ૦૥

લોટને મોવણ શેર ૦)~ ઘીનું દધ બાંધવો તેને ટુંપવો ફાળ શેર
૦૥ ને આગલે દીવસ ભીંજવી રાખવી તેને ઘોઈ હીંગ તથા મરચાંની
ધી મુકી છુંકી દેવી, તેમાં લુણ તથા હલદી નાંખવી, ઠાંકી મુકવી
ચડી બથ એટલે નીચે ઉતારી તેમાં લીંબુ અથવા ફાડમસાર અગર
આંબલીનું પાણી રૂ. ૦૥ ૦૥ નાંખવું, હાથથી મસલી નાંખવી,
તેના લુવા કરી લોટ લુવામાં પુરણ પોળીની પેઠે ભરવી અને પુરણ
પોળીની પેઠે સેકી ચોપડવું.

વેસણની ભરમા રોટલી.

વેસણ શેર ૦૥ ઘી શેર ૦૥ હલદી તોલો ૦૥ લીંબુ નંગ ૧
ઘઉંનો લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨૥ લુણ તોલો ૦૥ હવેજ તોલો ૦૥
આદાનો છુંદો તોલો ૦૥ લીંબુ નંગ ૧

વેસણમાં હીંગ હવેજ લુણ હલદી આદાનો છુંદો તથા જરા
ધી મીલાવવું. ઉપર લીંબુ ૧ નીચોવવું. તે વેસણ પેલાંથી હીંગ
તથા ઘી મીલાવી સેકવું. ત્યાર પછી ઉપર લખી બીજી વસ્તુ
નાંખવી, તૈયાર કરી લોટ બાંધવો, તેમાં મોણ દધ જરા નરમ
બાંધવો. તેના લુવો કરી જરા વણીને અંદર વેસણનું તૈયાર કરેલું
ભરવું. અને વેલી નાખવી અને ચુંદડી પડે તેવા તવા ઉપર સેકવી,
સેકીને સારી રીતે ધી ચોપડવું. ઘી જોટલું બન્યું હોય તેટલું
ચોપડી દેવું.

ત્રિગઢાના તીકડા.

ધર્મનો લોટ શેર ૦૮= બાજરાનો લોટ શેર ૦૮= અજમેા તોલો ૦૮
 મગનો લોટ શેર ૦૮= હીંગ વાલ ૨૧૧ લુણ તોલો ૦૮=
 હલદી તોલો = ધી શેર ૦) = તેલ શેર ૦) =

ધર્મ બાજરો તથા મગના લોટને ભેળો કરી તેલ શેર ૦) = નું
 મોણ નાંખવું, તેમાં હીંગ, અજમેા લુણ, હલદી નાંખી કઠણ
 બાંધવો, તેને મસળીને તેના તીકડા વણવા, વણીને ચુંમકી બે
 પડખે પડે તેવા સેકવા. સેકીને ઉવારવા બચ તેમ ચોપડવાં જવું.

તુવરની દાળની પુરણ પોળી.

ધર્મનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ધી શેર ૦૮
 તુવરની દાળ શેર ૧ બવંત્રી તોલો ૦૧

લોટમાં ધીનું મોણ સારી રીતે દઇને લોટ બાંધવો, તેને
 ધીનો હાથ દઇને ટુંપવો, નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને
 મળી બચ એટલે પાણી વધારે હોય તે કાઢી નાખવું અને તે દાળને
 ઘુંટી નાખવી અને પાછી ચુલા ઉપર ચુકવી એટલે જે
 પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પીંજશે એટલે તેમાં ગોળ નાખી ફેંકો
 અને હલાવવું તે સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું, તેમાં
 સુગંધી મીલાવવી. લોટના લુવા કરી જરા વણી તેમાં પુરણ ભરવું
 અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉવારી ચમચાથી ફી
 ચોપડવું.

તુવરની દાળની ખાંડની પુરણ પોળી.

ધર્મનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ ધી શેર ૦૮
 તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલચી તોલો ૦૧

લોટમાં ધાનું મોણુ સારી રીતે હઇ બાંધી ધીનો હાથ હઇ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી બાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને ઘુંટી નાખવી અને પાછી ચૂલા ઉપર મૂકવી એટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે એટલે તેમાં ખાંડ નાખી દેવી અને હલાવવું તે સ્ત્રીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. તેમાં સુગંધી એલાયચી નાખવી લોટના હુવા કરી જરા વણીને તેમાં પુરણ ભરવું અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉતારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

ચણાની દાળની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૦૧
તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧

લોટમાં ધીનું મોણુ સારી રીતે દેવું અને બાંધવો. ધીનો હાથ હઇ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો દાળને બાફવી અને ગળી બાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને છીપર ઉપર પાણીથી વાટી નાખવી પછી વાસણમાં નાખી ચૂલા ઉપર મુકી ખાંડ સુગંધી નાખવી અને સ્ત્રીરા જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ લોટના હુવા કરી તેમાં તે પુરણ ભરી વણી સેકવી અને સેકાઈ બાય ત્યારે ઘી ચોપડવું.

સુરજ રોટલી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧
ટોપરાનું ખમણ શેર ૦૥૬ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥

ઘઉંને લોટ મોંઘુ ઇંધે ખાંધવો અને ટોપરાના ખમણને જરા ઘી નાખી સેકવું પછી તેમાં ખાંડ મેલાવવી લોટના લુવા કરી તેમાં ટોપરાનાં ખમણનું પુરણ ભરી વણીને ઘી ચોપડવું.

ઢોકળાં.

અડદની દાળ શેર ૦૧ હીંગ તોલો ૦૧ લાલ મરચાંનો ભૂંડો હલદી તોલો ૦૧ ચોખા શેર ૦૧૧ લુણ તોલો ૧૧૧ તેલ શેર ૦) = આદુ તોલો ૨ આખા મરચાં તોલો ૧ લીલા ધાણા.

ચોખા તથા અડદની દાળ છડીયાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવાં હોય તેને આગલે દિવસ ભીંજવી રાખવો અને તે ભરડાને પહેલાં સુકી વળતું તેલનું મોંઘુ ઇંધે ગરમ પાણીથી ભીંજવવો અને તેમાં લુંછ મીરચ હલદી ઉપર નાખી તમામ વસ્તુ નાખીને ભીંજવવો પછી તપેલીમાં પાણી ભરી અંદર ઘાસ નાખવું અને ઘાસમાં ઇંદ નાં ૨ સુકવી અગર કાંઈ વસ્તુ સુકવી કારણ કે અંદર થાળી ખુડે નહિ માટે તેના ઉપર થાલીમાં તે રવાળો આથો નાખી સુકવી ઢાંકી દેવું થાળીમાં આંગળી ન ખુપે તેવું કંઠણ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું. ઉતારીને જરફી જેવા કડકા કરવા.

મગની દાળનાં ઢોકળાં.

મગની દાળ શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૧ આખાં મરી તોલો ૧ તેલ શેર ૦) = લુણ તોલો ૧૧૧ લાલ મરચાં નંગ ૪ લીલા ધાણા હલદી તોલો ૦૧ આદુ તોલો ૨

મગની દાળનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવાં હોય તેને આગલે દિવસે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગ હવેજ અંદર નાખી

તેલનું મુઠી વળતુ મોંઘુ હઈ કિના પાણીમાં ભરડો ભીંભવી રાખવો. સવારે તપેલાંમાં પાણી ભરી અંદર ચારી ન છુટે માટે નીચે ઇંટ અગર કાંઈ વસ્તુ રાખી ચાળીમાં તે ખીરુ ભરી તેમાં મુઠવી પછી આંગળી ન ખુપે એવું કઠિન થાય એટલે આંકા કરી દુકડા કરી નાખવા.

ઘઉં ચણાના તીકડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦૮ = હીંગ વાલ ૨ હલદી તોલો ૮ ધાણાં-
છરાનો હવેજ તોલો ૦૮ ચણાનો લોટ શેર ૦૮ = હુંણ તોલો ૦૮
લાલમીરચાં નંગ ૨ નો ભૂકો તેલ શેર ૦) = ઘી શેર ૦) =

ઘઉં ચણાના લોટમાં તેલ શેર ૦) નું મોંઘુ દેવું અને ઉપર
લખ્યા મુજબ હીંગ હવેજ નાખવાં અને કઠણ ખાંધવો. તેને મસ-
ળીને ઉપર પ્રમાણે શેકી ચોપડવી.

ખાજરાનાં દેખરાં.

લોટ શેર ૧ કાળાં મરી તોલા = હુંણ તોલો ૦૮ હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર ૦૮.

લોટમાં હીંગ હુંણ મરીનો ભુકો નાખી ખાંધવો મસલીને
પાતળો કરવો અને લોઢી ઉપર તેલ મુકી સસડાવવાં. તાપ
મળતો રાખવો.

ખાજરાનાં દેખરાં.

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨ નો ભુકો તેલ શેર ૦૮
મેથીની ભાજુ શેર ૦૮ હવેજ તોલો ૦૮૧ હુંણ તોલો ૦૮

(૧૭)

લોટમાં મેથીની લાલ સમારીને નાખવી હીંગ હવેજ નાખવા તેને ખાંધતા જવું મસલતા જવું અને વણીને શેકતા જવું તેલ સુકી સલસડાવવાં.

ખાજરાના લોટ તથા મુરાના ઢેખરાં.

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨ નો લુકો તેલ શેર ૦૧ મુરા નંગ ૨ હવેજ તોલો ૮૧ લુંણ તોલો ૦૧

લોટ શેર ૧ માં મુરાની કચુંબર ઝીણી કરવી અને તેને મીઠિ ચોળી લોટમાં મીલાવી લોટ ખાંધવો. હીંગ હવેજ પણ અંદર નાંખી દેવાં ખાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખાજરાના રોટલા.

લોટ શેર ૧ ને ખાંધતા જવું અને હથેળીની બીસટથી મસલતા જવું અને ખુબ પાલેસ થાય એટલે હાથથી ઘડવો અને ઘડવાં ન આવડે તો થાબડીને કરવો અગર ખાજરાનો લોટ થાળી ઉપર ભરભરાવી થાબડવો. જાડો જેને જેવો ઠીક પડે તેવો કરવો પછી તેને વાવડી ઉપર સેકવો.

ખાજરાનો રોટલો બે લુવા લેળા કરી વચમાં ઘી ચોપડી બે પડા પણ થાય છે અને ઘી ચોપડી ચોપડાવારીને પણ થાય છે.

ઘઉંનો લોટ તથા ગોળનાં ઢેખરાં.

ઘઉંનો ચુંન શેર ૧ ઘી શેર ૦)૫ ગોળ શેર ૦૧

ગોળનું પાણી લોટ બાંધાઈ રહે તેટલું કરવું પાણી વધુ થાય નહીં. તેટલું કરી તેનાથી લોટ બાંધવો તેને બાજરાના રાટલાથી પાતલા વણવાં અને તવા ઉપર બેઉ બાજુ ચુમકી પકી બાચ તેવાં સેકવાં. સેકીને ચોપડવાં.

અરવીની પુરણપોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૪ અરવી શેર ૦૧ હુણુ તોલો ૧ કાલી મીરચ તોલો ૦૧ ધાણાશુર હુવેજ તોલો ૦૧ અથવા મરચાં નંગ ૨ લવીંગની બુકની તોલો ૦૧ લીંબુ નંગ ૧ અથવા હાડમસાર કે આમલી તોલો ૦૧.

અરવીને છોલી મંદી આંચે તેલમાં ચુકી દેવી. સારી પેઠે પરીપકવ થાય એટલે તેને મસળી નાખવી એક રસ થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગહુવેજ, ખટાઈ, હુણુ, મીરચ, મેળવવાં ખટાઈમાં લીંબુ, હાડમસાર કે આમલી અથવા કોકમ તેમાંથી કંઈક પલ્લ નાખવું. હુણુ રૂ. ૦૧ ભાર નાંખવું અને રૂ. ૦૧ ભાર વધારવું તે હુણુ રૂ. ૦૧ ભારથી મોવણુ હઈ લોટ બાંધવો મોવણુ તેલ તથા હુણુનું ડેવું તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબ પુરણ ભરીને વણી તે તેલમાં તલી નાંખવી.

ચણાની દાલનાં ખમણુ ઢોકળાં.

ચણાની દાલ શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૧ આખાં મરી તોલો ૦૧ અરધા નારીયેલનું ખમણુ આડુ તોલા ૨ સુકાં મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦૧ સુકા ધાણા તોલો ૧ હુણુ તોલો ૧૧૧ તેલ શેર ૦૧

દાળને આગલે હીવસે બીજવી રાખવી બીજે દહાડે પાણી કાઢીને વાટી નાંખવી તેમાં તેલ શેર ૦) = નું મેવણુ દેવું અને હીંગ હવેજ ટોપરાનું ખમણુ આખા ધાણુ આખા મરી વીગેરે તમામ નાંખવું અને થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં આથો ભરીને ટોપમાં પાણી ભરી તેમાં ઇંટના કડકા મુકી થાળી તેમાં મુકવી તે આંગળી ન ખુચે એવું કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી આંકા કરી ટુકડા કરવા તેને તેમને તેમ પણ વાપરવા હોય તો વાપરવા આ તેના ઝીણા ટુકડા કરી તેલ શેર ૦) = મુકી તેમાં રાઈ મેથી હીંગ મરચાં મુકી વધારવા તે તેલ સોસી બધ એટલે ઉતારી વાપરવાં.

વેસણુના ઢોકળાં.

વેસણુ શેર ૧ હુંણ તોલ ૨ ગરમ મસાલો તોલો ૦ાા
રાઈ તોલો ૦ા છાથ શેર ૨ા હીંગ વાલ ૫ લાલ મરચાં
નંગ ૨ મેથી તોલો ૦ા અડદની છડીયાલ દાળ તોલો ૧
તેલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૦ા ટોપરાંની વાટી ૦ા.

વેસણુમાં હુંણ હલદી ગરમ મસાલો નાંખી છાસથી ઘોર કરવો અને તેને તપેલામાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું નીચે ચોટવા દેવું નહીં તે હલાવવાં શીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું અને એક થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં થાળડી દેવું ઠરી બધ એટલે તેમાં આકુથી આંકા કરવા તેના ટુકડા બે આંગળી સમ- ચોરસ કરવા તેમાંથી થાળીમાં કાઢી લેવા પછી તે બધું માર્છ બધ તેનાથી માટી તપેલી લઈ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં તેલ શેર ૦ા તથા મેથી અડદની દાળ રાઈ હીંગ મુકા મરચાં મુકવાં લીલાં મરચાં હોય તો સહુથી પેહેલાં મુકવાં તે વધાર થાય એટલે ઢોકળીના ટુકડા કરી

રાખ્યા હોય તે વધારી દેવા બે મીનીટ રહી ઉછાળવાં તેલ બધું
સોસી બચ એટલે ઉતારીને અરધાં ટોપરાંની વાટકીનું ખમણ કરી
તેમાં નાખવું.

વેસણની ઢોકળી.

વેસણ શેર ૧ હુંણ તોલા ૨ તેલ શેર ૦૮ કાળા મરી
તોલો ૦૧ છાસ શેર ૨૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦૧

વેસણ શેર ૧ માં હુંણ, હલદી, મરીનો ભૂંડો કરી નાખવો.
અને છાસથી બોર કરવો તેને ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું, જાડુ સીરા
બેવું નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લઈ થાળીમાં નાખવું તેલ ચોપડીને
હાથથી ડભાવી સરખું કરવું કરી બચ એટલે તેના આકુથી સમ-
ચોરસ ત્રણ ત્રણ આંગળનાં ટુકડા કરવા તે ટુકડા તેલ શેર ૦૮
બાર ચુલા ઉપર મુકી તે તેલ થાય એટલે તેમાં બે માણે વળી
નાખવા તેને ખંડરી કહે છે વળવા તે પરીકવ કરવાં.

મીઠી ખંડરી.

ઉપર લખેલી તળેલી ખંડરી ખાંડના રસમાં નાખી તેમાં
છરાનો વધાર દેવો તેને મીઠી ખંડરી અથવા મીઠી કઢી કહે છે.

પતેલી.

ચોખા ચણાની ફાળ તુવરની ફાળ તેલ શેર ૦૧
હલદી તોલો ૦૧ મરચાં મુકા ૪ અરમ મસાલો તોલો ૦૧
હુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫ આદાના મગીઆ તોલા ૨

ચોખા, ચણાની દાળ તથા તુવરની દાળ તે ત્રણે વસ્તુ શેર ૧ લઈ બડો લાપસી જેવો ભરડો કરવો તેને કરવી હોય તેને આગળે દીવસ રાતના ઊંચના પાણીમાં ખુબ કઠણ ભીંજવવો સવાર પડતા છુટો થઈ જાય તેવો ભીંજવવો હુંજ અંદર નાંખવું પછી સવારના પાણીનું તેના અનુમાનથી આંધણ સુકી તે આંધણ ખલકે ઝોટલે તેમાં છુટો પાડીને ઝોરી જેવું પાણી સોસાઈ જાય અને કણી પાકી જાય ઝોટલે તેમાં ગરમ મસાલો આદુનાં મગીઆ નાખવા અને છુટી લાપસી જેવું થાય ઝોટલે ઉતારી લેવું તેને પછી તેલ શેર ૦૧ સુકી તેમાં મરચાં તથા હીંગ સુકી વધારી જેવું ને ઉછાળી ઉતારી લેવું.

પાનકી.

બાજરાનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧
હીંગ વાલ ૨ લીલાં મરચાં નંગ ૪ દહીં શેર ૦૧
હુંજ તોલો ૨ ગરમ મસાલો તોલો ૦૧.

લોટ શેર ૧ ને સુકી વળતુ મોવણ જેવું તેને દહીંમાં ભાંધીને પીંડો કરવો તે માંખણ જેવું દહીંથી ઢીલું કરવું લીલાં મરચાં તથા આદુનો છુંદો નાંખવો હુંજ હીંગ તથા ગરમ મસાલો નાખવો પછી ફેળ અથવા ખાખરાના લીલાં અથવા સુકા જે પાંન લઈ તેમાં એક પાંદડાંમાં લીંબુથી મોટો લોંદો સુકવો તેને થાળડીને પગતો કરવો વચમાં બડો રાખવો. બાજરાના રોટલા જેવો બડો રાખવો, તેના ઉપર બીજું પાંદડું ઢાંકી જેવું. ચુલા ઉપર લોલી સુકી તેમાં તે ઉપર સ્ક્રેલ પાંદડાં સીકે સુકવું. તે પાંચથી દશ મિનિટમાં સેકાઈ જાય ઝોટલે પાંદડાં સીકે ફેરવી નાંખવું. સેકાઈ જાય ઝોટલે નીચે ઉતારી લેવું. બહુ આઠડું સેકવું નહીં, તેના ઉપરથી પાંદડું ઉતારી તેમાં

ખાડા કરી અંદર ધી નાખવું અને તે ખાવું, જેમ બાજરાના લોટની કરી તેમજ ચોખાના લોટની પણ ઉપરની રીતે થાય છે.

મેથીની બાણ તથા ચણાના લોટનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ મેથીની બાણ જુડી ૧૦ એટલે શેર ૧૥
 હુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦.
 મુકાં મરચાં નંગ ૪ તેલ શેર ૦ રાઈ તોલો ૧૥
 મેથી તોલો ૧૥

લોટમાં શેર ૦) નું મોવણ હઈ હુંણ તથા હલદી નાખી તેમાં બાણ નાખી બાંધવો. બાંધીને મુઠીયાં બાંધવાં. ચુલા ઉપર ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાખી પાણી નાખી તેમાં મુકવાં અને ઢોકળાં મુઠીયા પાકી બાચ એટલે ઉતારી હઈ સમારીને ચુલા ઉપર ટોપમાં તેલ મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઈ તથા મરચાં મુકી વધારવાં અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી બાચ એટલે ઉતારી લેવાં.

દુધીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ દુધીનું ખમણ શેર ૧૥ મુકાં મરચાં નંગ ૪
 હુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ૦
 હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦ રાઈ તોલો ૧૥
 મેથી તોલો ૧૥

લોટમાં તેલ શેર ૦) નું મોવણ હઈ હુંણ હલદી નાખી તેમાં દુધીનું ખમણ નાખી પાણીથી લોટ બાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળવા. ચુલા ઉપર પાણી ભરી ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાખી તેમાં મુઠીયાં મુકવા. પાકી બાચ એટલે ઉતારી તે મુઠીયાંને સમારી ચુલા ઉપર

એક ટોપમાં તેલ શેર ૦) = મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઈ વથા મુકાં
મરચાં મુકી વધારવાં.

ભુરાનાં મુઠીયાં.

અણાનો લોટ શેર ૦૥ ભુરા નંગ ૪નું ખમણુ ખાજરાનો
લોટ શેર ૦૥ હીંગ વાલ ૪ મરચાં મુકાં નંગ ૪
રાઈ તોલો ૦૥૥ લુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦૧
ખાણાનો હવેજ તોલો ૧

અણા તથા ખાજરાના લોટને તેલ શેર ૦) = નું મોવણુ ફઈ
લુંણ હલદી હવેજ નાંખી અંદર ભુરાનું ખમણુ નાંખવું તેને પાણીથી
લોટ બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી ભરીને મુકવે.
તેમાં ખડ નાખવું. તેના અંદર મુઠીયાં મુકવાં તે પાકી બય એટલે
ઉતારી મુઠીયાં કાઢી લઈ તેને સંભાળીને તેલ મુકી તેમાં રાઈ હીંગ
વથા મરચાં મુકી વધારી દેવું, ઉછાળી તેલ સોસી બય એટલે
ઉતારી લેવું.

કોખીનાં મુઠીયાં.

અણાનો લોટ શેર ૦૥ ઘઉંનો લોટ શેર ૦૥ કોખી શેર ૧
તેલ શેર ૦૧ લુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧
મરચાં મુકાં નંગ ૬ રાઈ તોલો ૦૥૥ હીંગ વાલ ૪

અણા વથા ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લઈ તેમાં તેલ શેર ૦) = નું
મોવણુ દેવું અને તેમાં લુંણ હલદી વથા મુકાં મરચાં નંગ ૪ નો
ભૂકો નાખવો અને તેમાં કોખી ઝીણી સમારી નાખવી તે લોટ
પાણીથી બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી મુકી ખડ

(૨૪)

નાંખી તેમાં મુઠીયાં મુકી દેવાં તે પાકી બાય એટલે ઉતારી સમારી તેલ શેર ૦) નો વધાર મુકી તેમાં રાઈ હીંગ તથા મરચાં નંગ ૨ મુકી વધારવી અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી બાય એટલે ઉતારી લેવાં.

મોરસની બાણનાં મુઠીયાં.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦૥૥ અણાનો લોટ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧
લુણ તોલો ૧ મુકાં મરચાં નંગ ૧ તેલ શેર ૦૧
રાઈ તોલો ૦૥૥ મેથી તોલો ૦૥૥ હીંગ વાલ ૪

ઘઉં તથા અણાના લોટને તેલ શેર ૦) નું મોવણુ લઈ લુંણુ હલદી તથા મરચાં નંગ ૪ નો હુવેજ નાંખી પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં મુકવાં પાકી બાય એટલે ઉતારી લેવાં અને સમારી ચુક્યા ઉપર તેલનો વધાર મુકી તેમાં રાઈ તથા મેથી મુકાં મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવાં અને ઉછાળવાં, તેલ પીઈ બાય એટલે ઉતારી લેવાં.

રવાની બાટી.

ઘઉંનો રવો શેર ૦૥૥૥ ઘી શેર ૦૧૮ લુણ તોલો ૧૥૥
વેસણુ શેર ૦) નું હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૪

ઘઉંનો રવો તથા વેસણુ લઈ તેમાં ઘી શેર ૦) નું મોવણુ દેવું અને લુણુ હલદી તથા હીંગ નાખવાં, તેમાં પાણી નાંખી બાટી બાંધવી અને ચુક્યા ઉપર ઘી શેર ૦૧ મુકી તેને મંદ આંચે મુકવી. એક તરફ પરીપકવ થાય ધીરેથી બીજી બાજુ ફેરવી નાખવી તે બરાબર પાકી બાય એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

(૨૫)

ગોળની બાટી.

ઘઉંનો બોટ લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦૮૦ ઘી શેર ૦૮૦

ઘઉંના લોટમાં મોવણુ ઘી શેર ૦)૦ નું કંઈ પાણી નાખી લોટ બાંધવો અને તેની બાટી બાંધતી વખત અંદર ગોળનો ગાંઠો મુકતા જવું અને બાટી બાંધતા જવું બાટી બાંધી ઘી મુકી તળી નાખવી પાકી બાજ એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

આદાની બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ આદુના મગીયાં તોલા ૫ હુંણ તોલા ૧૥
હીંગ વાલ ૫ ઘી શેર ૮૦

પેહેલાંથી ઘી તોલો ૦૥ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં હીંગ નાખી આદાના મગીયાં વધારી દેવાં અને હુંણ રૂ. ૦૥ ભાર નાખવું અને ઉતારી લેવું અને લોટ શેર ૧ લઈ તેમાં ઘી શેર ૦)૦ નું મોવણુ કંઈતે લોટ પાણીથી બાંધી તેમાં હુંણ રૂ. ૧ ભાર નાખવું અને તેની બાટી નં. ૧૨ કરવી અને તેની અંદર વધારેલ આદુનાં મગીયાં રૂ. ૦૥ ભારને હીસાબે મુકવું જવું અને બાટી કરવી તેને ઘીમાં તળી નાખવી.

બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ બોટો ઘી શેર ૦)૦ હુંણ તોલો ૧

લોટ પાણીથી બાંધી બાટી કરવી તેમાં હુંણ તોલો ૧ પેહેલાંથી નાખવું તેને છાણાની આંચ કરી શેકવી અને દેવતામાં ભરી દેવી બરોબર પરી પકવ થઈ બાજ એટલે તેને ફાટી બાટકી હાથે

લુઈ ધી ચોપડવું અને ગરમાગરમ વાપરવી કરવાથી જરા ચીઠી પડી જાય છે બાટીનો લોટ બાંધવો ત્યારે ખરાબર ટુંપવો અને બાટી કરી અંદર જરા કાણું કરવું.

ચીલા અથવા પુડા.

ચણાના લોટના પુડા.

ચણાનો લોટ ચેર ૧ હુંણુ તોલો ૧૥ મરચાં નંગ ૩ નો ભુકો
તેલ ચેર ૦૮ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૮

ચણાના લોટમાં હુંણુ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો નાખવો અને પાણીથી કઠીથી જરા બાટો ઘેર કરવો. અછ તવો ખરાબર સાફ ચુલા ઉપર મુકવો તે તવો બહુ ઉંટો લેવો નહીં તવો તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડવું અને તેમાં ચણાના લોટનો ઘેર એક વાટકીથી નાખવો અને હાથથી પગતો કરવો અને ઉપરથી હાથથી લુઈ લેવો અને કટોરીમાં હાથ લુઈ નાખવો અને રૂના પોતાથી ધીરે લઈ ફેરવી નાખવો પરી પકવ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો તેમજ તે ઘેરમાંથી જેટલા થાય તેટલા પુડા કરવા.

મગની હાળના પુડા.

મગની હાલ ચેર ૧ હુંણુ તોલો ૧૥ મરચાં નંગ ૩ નો ભુકો
તેલ ચેર ૦૮ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૮

મગની હાળ આગળે દીવસે પલાળવી સવારે તેને ઘાંઈ ફેવરા ઉખેડી વાટી નાખવી અને તેમાં હુંણુ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મેલવવાં અને પાણીથી ઘેર પાવળો કરવો કઠીથી જરા બાટો રાખવો પછી ચુલા ઉપર લોઢી મુકવી, તે લોઢી તપે એટલે રૂના

પોતાથી તેણે ચોપડવું તે ઉપર ઘોર રેડવો હાથથી પગતો કરી ઉપરથી હાથ લુપ્ત લેવો. પડખે તેણે પોતું ચોપડવું એક બાજુ પાકી બાજુ એટલે ફેરવી નાખવો બીજી બાજુ પરીપક્વ થઈ બાજુ એટલે ઉતારી લેવો.

અડદની દાળના પુડા.

અડદની દાળ શેર ૦૧૧૧ લુંણ તોલો ૧૧૧ હીંગ વાલ ૪
ચણાનો લોટ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાંનો ભુકો નંગ ૩ ને.

અડદની દાળને આગળે દીવસ ભીંભવી રાખવી બીજે દીવસ સવારના દાલ ધોઈ વાટી નાખવી તેમાં વેસણુ શેર ૦૧ મીલાવવું, અને લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મેળવવો તેને ઘોર કરવો બાકી ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે.

ઘઉંનો લોટ તથા ગોળના પુડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦૧

ગોળ શેર ૦૧ નું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવો. તેને મથીને ઘોર કરવો અને તેને ઉપરની રીતે કરવું.

ઘઉંનો લોટ તથા ખાંડના પુડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧૧

ખાંડનું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવો તેને મથી ઘોર કરવો અને ઉપરની રીતે કરવું.

વેસણનાં ગાંઠીયા.

વેસણ શેર ૧ હુંણ રૂ. ૧૥૫ બાર કાલા મરી તોલો ૧
હીંગ તોલો = ખારો તોલો ૦૥૫ તેના ફેવરાં કાઢી ભરડો
તેલ શેર ૦૥

ચણાના લોટમાં તેલ તોલો ૨ નું મોંણુ દેવું અને તેમાં ખારો તોલો ૦૥૫ સેકી કુલાવી વાટીને નાખવો. માટીનાં વાસણમાં સેકવો. હુંણ હીંગનું પાણી કરી નાખવું. કાળા મરીનો ભરડો નાખવો, લોટ કઠણ બાંધવો અને તેના હુવા કરી દાળી મુકવા. એક કલાક દાળી તેને હથેળીથી મસલવો. તેલનો હાથ દેવો. લોટ કઠણ હોય તો જરા પાણીનો હાથ હથ મસલવો. તે સારો થઈ બાય એટલે લાકડાની કથરોટ અથવા ચકલા ઉપર હથેળીથી વણવો. ત્યાર પછી ચુલા ઉપર કડાઈમાં તેલ મુકી ફાડીને તેમાં તળવો. બરોબર પરીપકવ થાય એટલે ભાંગી ભેવો. અંદર કચ્ચાઈનો ભાગ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવો. ગાંઠીયાના લોટને ટુંપતા જવું. અને ઉંના તેલમાં બાળવાં જવું અને મસળવાં જવું એટલે તેની કેમાસ બહુ આવશે.

આરાની ઝીણી સેવ.

ચણાનો લોટ શેર ૧ હુંણ તોલો ૨ હીંગ વાલ ૫
તેલ શેર ૦૥ લાલ મરચાં ૪ નો ઝીણો ભુકો.

ચણાના લોટમાં હીંગ વથા હુંણનું પાણી નાખવું અને મરચાંનો ભુકો નાખવો. તેનો ઘોર સીરા જેવો કઠણ કરવો. ચુલા ઉપર તેલ કઢાઈમાં મુકવું અને તેલ ફાડવું. ફાટી બાય એટલે સારો ઝીણો ઝારો લઈ માંઝી અને કઢાઈ ઉપર તેને અટકાવવા એક વધીથી મુકવો. તે ઉપર ઝારો મુકી તેમાં જરા પાણીનો હાથ

હઈ અંદર વેસણુનો ઘોર નાખી હુલેળીની લીસટ હઈને મંદી
આંચે સેવ પાડવી. તે પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

ચોળાફળી.

વેસણુ શેર ૧ હુંણુ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪
અજમે તોલો ૦|| લાલ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો તેલ શેર ૦||

અણના લોટમાં હુંણુ તથા હીંગ વાલ ૪ તથા મરચાં હીંગ
તથા હુંણુનું પાણી કરવું અને અજમે આખો નાખવો. તે વેસણુને
પુરીથી કઠણુ બાંધવો અને તેલ શેર ૦)~ ભાર નાંખી ખુબ ટુંપવો
અને ચકલા ઉપર તેલ ચોપડી વણવો. ખુબ પાતળો વણીને
ચાકુથી લાંબા આંકા કરી ચકલા ઉપરથી ઉખેડી લેવી અને તેલમાં
તળી લેવી.

[બજુયા] અળવીના પાનના પતરવેલીઆ.

ચણુનો લોટ શેર ૧ હુંણુ તોલા ૨|| હીંગ તોલો ૦||
તેલ શેર ૦|| અળવીના પાન ન્હાના નંગ ૨૦
લાલ મરચાં નંગ ૫ નો ભુકો આંબલી શેર ૦)~
રાઈ તોલો ૧ એથી તોલો ૦||

આંબલી શેર ૦)~ ભારનું પાણી કરી તે પાણી લોટમાં
નાખવું. હુંણુ મરચાં તથા હીંગ નાખવાં અને ઘોર કરવો તેલ શેર
૦)~ ભારનું મોવણુ ફેવું. તેના ઘોર પાતળો પાનમાં ચોપડવા જેવો
કરવો. તે પાનમાં ચોપડવો અને તે પાનનો વીંટો કરવો. વીંટો

કરીને એક ટોપમાં પાણી નાખી ખડ મુકવું અને ખડ નીચે થાળી ઉપી વાળવી અથવા ઇંટ મુકવી કે જેથી કરી પતરવેલીયાં પાણીને અડે નહીં. તે ચુલા ઉપર મુકી તેમાં પતરવેલીયાં મુકવાં અને ઢાંકી દેવાં સારી પેઠે બફાઈ જાય એટલે કાઢી લઈ તેના ટુકડા કરવા અને ચુલા ઉપર તેલ શેર ૦૧ મુકી તેમાં મેથી તથા રાધના વધાર મુકી તે ટુકડા વધારવાં, ઉછાળવા. તેલ પીઈ જાય ત્યારે ઉતારી લેવું.

રીંગણાના ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ હુંણુ તોલા ૨૥ આખા ધાણા તોલો ૧૥
આખાં મરી તોલો ૧ ખારો તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦૥
હીંગ વાલ ૬ રીંગણાં શેર ૨.

ચણાના લોટમાં હુંણુ તથા ધાણા તથા મરી તથા હીંગ નાંખી ઘોર કરવો કઢીના ઘોરથી જરા જાડો કરવો અને રીંગણાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરવાં અને ચુલા ઉપર કઢાઈ અથવા લોણું મુકી અંદર તેલ મુકવું. તે તેલ પાકી જાય એટલે અંદર ભજ્યાં મુકવાં તે એવી રીતે કે રીંગણાંનું ચગદું લઈ ચણાના લોટના ઘોરમાં લપેટીને કઢાઈમાં મુકવું એવી રીતે મુકીને ગારે ફેરવવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં. ખારો તોલો ૦૧ નું પાણી કરી તે ઘોરમાં નાંખવું.

તુરીયાનાં ભજ્યાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ તુરીયાં શેર ૨ હુંણુ તોલા ૨૥
ખારો તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૥
લાલ મરચાંનો ભુકો નંગ ૪ નો

(૩૧)

ચણાના લોટમાં હુંલુ તથા ખારો તથા હીંગનું પાણી કરી નાંખવું. લાલ મરચાંનો ભુકો નાંખવો. ઘોર ઉપર પ્રમાણે કરવો. તુરીયાનાં પાવલાં ગોળ ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે બજીયાં મુકી તળી લેવા.

પાકાં કેળાંનાં બજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ કેળાં શેર ૧ હુંલુ તોલા ૨૫ ખારો તોલા ૦૧ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૫ મેથી તોલા ૦૫ સેકેલી લાલ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો.

ચણાના લોટમાં હુંલુ તથા ખારો તથા હીંગ તથા સેકેલી મેથી તથા લાલ મરચાંનો ભુકો નાખી ઘોર કરવો. કેળાંનાં ગોળ ચગદાં કરી વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવાં.

પાકાં પ્રેમદી બોરનાં બજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ બોર શેર ૨ હુંલુ તોલા ૨૫ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૫ લાલ મરચાંનો ભુકો નંગ ૪ નો

ચણાના લોટમાં હુંલુ હીંગ તથા લાલ મરચાં નાખી ઘોર કરવો અને બોરના ઠળીયા કાઢી બે ફાડ કરી ઘોરમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

આંબાનાં બજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ આંબા શેર ૨ હુંલુ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૫ લાલ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો.

(૩૨)

ચણાના લોટમાં હુંણ તથા હીંગ તથા મરચાંનો ભુકો નાંખી
ઘોર કરવો. આંખાની પાતળી કાકું કરી ઘોરમાં લપેટી તળી હેવાં.

પ્રદકોરાનાં બજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ પ્રદકોરું શેર ૨ હુંણ તોલા ૨૫
ખારો તોલો ૦૫ હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦૫ લાલ મરચાંનો
ભુકો નંગ ૪ નો આખા ધાણા તોલો ૧૫.

ચણાના લોટમાં હુંણ, ખારો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો તથા
આખા ધાણા નાખી ઘોર કરવો. પ્રદકોરાનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં
કરી ઉપર પ્રમાણે ઘોરમાં લપેટી તળી હેવાં.

નાગરવેલનાં પાનનાં બજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ પાન જેટલાં જાથએ તેટલાં
હુંણ તોલા ૨૫ ખારો તોલો ૦૫ હીંગ વાલ ૬
તેલ શેર ૦૫ ધાણા આખા તોલો ૧૫.

ચણાના લોટમાં હુંણ, ખારો, હીંગ, ધાણા નાંખી ઘોર કરી
નાગરવેલનાં પાન વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

અજમાના પાનનાં, પોથીનાં પાનનાં, આખાં મરચાં ચીરીને,
ભીંડાના ત્રણ ટુકડા કરીએ નાનો હોય તો બે, પ્રદકોરાનાં ફુલનાં,
બોરીયાનાં ફુલનાં, કેવડાની ડોડીનાં, મુળાનાં ચગદાંનાં, દુધીનાં,
આલુનાં, કાચાં કેરાંનાં, સુરણનાં, રવાળુનાં વિગેરેનાં ઘણી જાતનાં
જે કરવાં હોય તે ઉપરની ક્રિયા પ્રમાણે કરવાં.

(૩૩)

મેઢાની સેવ.

મેઢો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૦) =
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦.

મેઢો શેર ૧ વાણ્યા અથવા પીસી ઘઉંનો કરવો. તેને કઠણ ખાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવો, પછી તેમાં પાણી છાંટી નરમાવવો અને સેવ વણાય તેવો કરવો અને સંચામાંથી કાઢવી હોય તો કઠણ રાખવો. વણવા વખતે જરા સેજ ઘીનો હાથ દેવો અને વણવાનું પાટીયું ધોઈ તૈયાર કરવું. તે પાટીયા ઉપર જરા ઘીનો હાથ દઈ લોટનો લુવો લઈ હાથને ઘી ચોપડી વણવી અને છાખ ઉપર ચાળવાં જવું. છાખ ભરાઈ ભય એટલે તડકામાં મુકાવી દેવી. મુકાઈ ભય એટલે ઉપાડી લેવી. તે જ્યારે કરવી હોય ત્યારે એક ટોપમાં આંધણ મુકવું, તે આંધણ થાય એટલે સેવ અંદર ચોરી દેવી અને ઢાંકી મુકવું. તે સેવ ગળી ભય એટલે ચોસાવી નાંખી પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર પછી એક તપેલીમાં જરા ઘી મુકી સેવ નાંખવી અને તે ઉપર ખાંડ નાંખવી અને બે ત્રણ ખડકા આવે ને પછી ઉતારી લેવી, અંદર સુગંધી નાંખવી. વધારે વાર રાખે તો ચોંટી ભય.

સંભારીયાં (બેગણનાં.)

બેગણ શેર ૧ વેસણ શેર ૦ ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦૥
હીંગ વાલ ૫ હુંણ તોલા ૧૥ હલદી તોલા ૨ તેલ શેર ૦

બેગણ ઉપરથી ભેટેલું રાખવું અને નીચેના ભાગમાં ચાકુથી ચાર ચાર ચીરું કરવી. વેસણ શેર ૦ ને લઈ તેમાં પીસ્યું હુંણ

તથા હલદી તથા ધાણા તથા જીરોનાં ભુકો તથા હીંગ વાલ ૨૥ ના
ભુકો નાંખવો. તેને તેલ શેર ૦૫ નું મેવણુ દેવું અને તે મેવણુ
દીધેલ વેસણુ બેંગણુ ચીરેલાં હોય તેમાં તે હવેજ બરવો અને તેને
તેલ શેર ૦૩ ચુલા ઉપર મુકી હીંગ તથા જીરોનાં વધાર કંઈ ઘુબ
સલસલાવવાં. તે ચડી બાય જ્યેષ્ઠ ઉતારી લેવાં.

દીંડોરાંનાં હવેજીયાં.

દીંડોરાં શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ મરચાં મુકાં નંગ ૫ ધાણા તોલો ૨
જીરુ તોલો ૦૧ રાઈ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હુંણુ તોલો ૧૧
મેથી તોલો ૦૧ હલદી તોલો ૨ તેલ શેર ૦૧

દીંડોરાંનાં હવેજીયાં કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે અને વધારમાં
મેથી રાઈ હીંગ અને મરચાં ૩ મુકવાં અને અંદર પણુ મરચાંનાં
ભુકો નાંખવો.

પરવળનાં હવેજીયાં.

પરવળ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરી કાળાં તોલો ૦૧
ધાણા તોલો ૨ જીરુ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ રાઈ તોલો ૦૧
હુંણુ તોલો ૧૧ હલદી તોલો ૨ ટોપરાંનું ખમણુ તોલો ૪.

પરવળનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ સાથે
કાળાં મરીનો ભુકો નાંખવો અને વધાર રાઈ તથા જીરોનાં દેવો.

કાચાં કેળાંનાં હવેજીયાં.

કાચાં કેળાં શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરચાં નંગ ૫
ધાણા તોલો ૨ જીરુ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હુંણુ તોલો ૧૧
હલદી તોલો ૨ ટોપરાંનું ખમણુ તોલો ૪ મેથી તોલો ૦૧

(૩૫)

કાચાં કેળાંનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ
સાથે ટોપરાનું ખમણુ તથા મરચાંનો ભુકે નાખવો અને ઉપર
પ્રમાણે કરવાં. વધારમાં જીરૂ, મેથી, હીંગ તથા મરચાં નંગ ૨
અકવાં.

આલુનાં હવેજીયાં.

આલુ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧ મરચાં નંગ ૫
ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦૧૧ હીંગ વાલ ૫
હુંણુ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલા = ટોપરાનું ખમણુ તોલા ૪
મેથી તોલો ૦૧૧ રાઈ તોલો ૦૧૧

આલુ એટલે બટાટાને ઉપરથી છાલ ઉતારી એક બાબુથી
ચાર ચીરું કરવી તેમાં હવેજ ભરવો. તેને મેથી, રાઈ, હીંગ તથા
મરચાંનો વધાર દેવો.

ઝુળાનાં હવેજીયાં.

ઝુળાના કાંઠા શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦૧
મરચાં નંગ ૪ ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦૧૧
હીંગ વાલ ૫ હુંણુ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલા =
રાઈ તોલો ૦૧૧

ઝુળાનાં કાંઠાની ચાર ચાર ચીરૂ કરી ઉપર પ્રમાણે હવેજ
ભરવો અને રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવાં.

કારેલાના હવેજીયાં.

કારેલા શેર ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૫ ગોળ તોલા ૨

(૩૬)

વેસણુ શેર ૦૧ ધાણા તોલા ૨ હુંણુ તોલા ૩
તેલ શેર ૦૧ છૂંડું તોલો ૦૧૧ હલદી તોલા =

કારેલાંને ઉપરથી જરા છીલી નાંખવા ચાર ચાર ફાફું કરીને
હુંણુ રા. ૨ ભાર અંદર થોડું થોડું ભરી દેવું તે જરા અરધી
કલાક, કલાક રાખી તેને ચોરી પાણી કાઢી નાંખવું અને તેલમાં જરા
વળીને કાઢી લેવાં અને તેમાં ઉપર પ્રમાણે હવેજ ભરવો અને હવે-
જમાં ગોળ નાખવો અને મરચાં નંબ ૧ તથા હીંગનો વધાર દેવો.

ભીંડાના હવેણ્યાં.

ભીંડા શેર ૧ મરચાં નંબ ૪ હીંગ વાલ ૫ મેથી તોલો ૦૧
વેસણુ શેર ૦૧ ધાણા તોલા ૨ હુંણુ તોલો ૧૧૧ રાઈ તોલો ૦૧
તેલ શેર ૦૧ છૂંડું તોલો ૦૧૧ હલદી તોલા =
અડદની દાળ તોલો ૦૧.

ભીંડાની ચાર ચાર ફાફું કરી હવેજ ભરવો ઉપર પ્રમાણે કરવાં
અને પછી મેથી અડદની દાળ રાઈ મરચાં તથા હીંગનો વધાર દેવો.

તુરીયાંના હવેણ્યાં.

તુરીયાં શેર ૧ મરચાં નંબ ૪ હીંગ વાલ ૫ વેસણુ શેર ૧
ધાણા તોલા ૨ હુંણુ તોલો ૧૧૧ તેલ શેર ૦૧ છૂંડું તોલો ૦૧
હલદી તોલા =

તુરીયાંના છેલા ઉતારીને પાંચ પાંચ આંગળના આખા
ટુકડા કરવા તેની ચાર ચાર ફાડ કરવી તેમાં હવેજ ભરી હવેજમાં
વસામ વરતુનાખી દેવી અને તે સમાય તેવડું તપેલું લઇને તેમાં

તેલ નાખી દેવું અને તેમાં હવેજીયાં સરખાં ગોઠવી દેવાં સલસડે
એટલે ઉછાળી નાખવાં પાકી બય એટલે ઉતારી લેવાં.

દુધીયું.

રીંગણા શેર ૦૧ પાપડી શેર ૦૧ ધાણાં તોણા ૨
હુંણ તોણા ૫ બટાટા શેર ૦૧ મેથીના મુઠીયાં શેર ૦૧
જીરું તોણા ૦૧ અધકચાં કેળાં શેર ૦૧ સકરકંદ શેર ૦૧
મરચાં નંગ ૧૦ નો ભુકો ખારો તોણા ૦૧ અજમેા તોણા ૨
હીંગ વાલ ૭ વેસણુ શેર ૧ તેલ શેર ૨.

રીંગણાં બટેટાં કાચાં કેળાં સકરકંદ તે ચારે ચીજમાં ઉપર
અમાણે ફાડ કરી હવેજ ધાણાંજીરું મરચાં હુંણ હલદી હીંગને ખાંડી
હવેજ કરવો તેમાં વેસણુ શેર ૦૧૧ નાખવું અને મેવણુ દધને તે
હવેજ ભરવો. મેથીનાં મુઠીયાં મેથીની બાલમાં વેસણુ તથા હવેજ
નાંખી પાણી જરા નાખી મોટાં જોર જેવડાં મુઠીયાં ખાંધવા બાકી
જે તેલ હોય તેમાંથી ચાર તોણા તેલ રાખી મુકવું અને બાકીનું જે
હોય તે એક પીત્તળનો ટોપ લઈ તે વમામ વસ્તુ સમાઈ રહે તેવડો
ટોપ લેવો અને તેમાં વમામ તેલ નાખી તેમાં પેલા બટેટાનાં હવે-
જીયાં મુકવાં તે ઉપર સકરકંદ મુકવું તે ઉપર રીંગણાં મુકવાં તે
ઉપર કેળાં તે ઉપર મુઠીયાં નાખવાં અને તે વમામની વચમાં વાલ
પાપડી નાખવી તેને આંચ ઉપર મુકવું એક બાકુ આવી બય ત્યારે
ઉછાળવાં ઉછાળી ખારાનું દુધીયું કરવું અને બચેલું તેલ તે દુધી-
યામાં નાખી તે ખારાનું દુધીયું નાખી દેવું અને અજમેા નાખવો
હાંકી દેવું અને પાછું ઉછાળવું પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

અરગજી શાક અથવા પંચરસી શાક.

લીલા વટાણા શેર ૦૧ સકરકંઠ શેર ૦૧ પાઠલ અધકચાં કેળાં
 નંગ ૪ હુંલુ તોલો ૬ લીલા ચણા શેર ૦૧ વાલપાપડી શેર ૦૧
 બટેટા શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ રતાળુ શેર ૦૧ તાદળબાની
 ભાજી શેર ૦૧ મેથીની ઢાકળી શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫
 તેલ શેર ૦૧ મરચાં નંગ ૪ મેથી તોલો ૦૧
 રાધ તોલો ૦૧ વેસણુ શેર ૦૧.

રતાળુ, સકરકંઠ, તાદળબા, કેળાં, બટેટાને શાકની પેટે સમારી નાખવાં અને વટાણાં તથા ચણાને છોલવા મેથીની ઢાકળી સમારી તેમાં વેસણુ શેર ૦૧ તથા હીંગ હવેજ હુંલુ નાખી તેમાં મેવણુ હઈ જરા પાણી નાખી તેની ઢાકળી કરવી અને બાકી તેલ હોય તે ટોપમાં મુકી અંદર વધારવા. મેથી જીરું રાધ મરચાં હીંગ મુકી વધારી દેવું. તેમાં પેહેલાં ચણા ઉપર વટાણાં તે ઉપર બટેટાં તેમ અનુક્રમે શાક વધારી ઉપર કેળાં નાખવાં તે ઉપર હુંલુ ખારાનું દુધીયું નાખ્યા પછી હલદી નાખવી તેમાં ખારો તોલો ૦૧ લઈ તેનું દુધીયું કરીને છાંટવું અને શેર ૦૧ ને આશરે પાણી નાખવું તે પાણી પેહેલાં નાખવું અને દુધીયું જરાવાર પછી નાખવું અને પછી ઉછાળવું ચડી બાય ત્યારે ઉતારી ઉપર ધાણાજીરાનો હવેજ નાખવો.

બેંગણુ વડીનું શાક.

બેંગણુ શેર ૦૧૧ તલ શેર ૦૧= હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨
 વડી શેર ૦૧ હુંલુ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તેલ ચુલા ઉપર ચુકી તેમાં વડી જરા ટુકડી નાખી દેવી, તે વડી જરા સેજસાજ ભુંજધ બચ એટલે તેમાં હીંગ નાખવી તેમાં રીંગણાં પાણીમાં સમારવા હોય તે વધારી દેવા. તેમાં હુંણ હલદી નાખવાં અને જરા પાણી નાખવું તે ઉછાળી ઢાંકી ચુકવું, ચડી બચ એટલે ઉતારી લેવું.

રીંગણાં તથા ખટેટાંનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥ હુંણ તોલો ૧૥ હવેજ તોલો ૨
ખટેટાં શેર ૦૥ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦૫
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

ખટેટાંને છાલ ઉતારી સમારવા તે તથા રીંગણાં સમારી ઉપર પ્રમાણે વધારી દેવાં વધારમાં હીંગ તથા મરચાં ચુકવાં અને ચડી રહે એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા રતાળુનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥ હુંણ તોલો ૧૥ હવેજ તોલો ૦૥
રતાળુ શેર ૦૥ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦૫ હીંગ વાલ ૨
મરચાં નંગ ૨ વીધી ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં મેથીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥ હુંણ તોલો ૧૥ હવેજ તોલો ૨
મેથીની બાજી શેર ૦૥ હલદી તોલો ૧૧ તેલ શેર ૦૫
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ગાંઠીયાનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥૥ હુંણુ તોલો ૧૥૥ હવેજ તોલો ૨
વેસણુ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦) =
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

વેસણુ શેર ૦૧ માં હીંગ તથા હવેજ તથા જરા મરચાંનો
ભુકો નાખી જરા મોવણુ દધી ગાંઠીયા કરવા અને શાક વધારી
અંદર ગાંઠીયા નાખવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ચણાની દાળનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥૥ હુંણુ તોલો ૧૥૥ હવેજ તોલો ૨
ચણાની દાળ શેર ૦૥૥ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦) =
હીંગ વાલ ૩ મરચાં નંગ ૨

તેલ ચુલા ઉપર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી
દાલ રાતની પલાળેલી રાખી હોય તે ધોઇને વધારી દેવી. જરા
ચટે એટલે અંદર રીંગણાં સમારેલા નાખવાં. હુંણુ હલદી નાખવાં.
ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા વાલોરનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦૥૥ હુંણુ તોલો ૧૥૥ હવેજ તોલો ૨
વાલોર શેર ૦૥૥ હલદી તોલો ૦૧ તેલ શેર ૦) =
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

તેલ તથા વધાર મુકી અંદર રીંગણાં તથા વાલોર વધારવા.
તેમાં હુંણુ હલદી નાખવાં. જરા ખારાનુ દુધીયું છાંટી ઢાંકી મુકવું.

અહીં જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. જે શાકમાં ખારો નાખવો હોય તેમાં હલદી પછી નાખવી.

રીંગણાં તથા હળદીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧	હુંણ તોલો ૧૥	હવેજ તોલો ૨
વેસણ શેર ૦૧	હલદી તોલો ૦૧	તેલ શેર ૦)~
હીંગ વાલ ૩	મરચાં નંગ ૨	

વેસણમાં હીંગ હવેજ નાખી મોવણ હમ તેની હળદી કરી ઉકળવા પાણીમાં મુકવી. તે ઉકળી જાય એટલે શાક વધારવું હોય તેમાં નાખી ફવી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ઢોકળીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧	હુંણ તોલો ૧૥	હવેજ તોલો ૨
ધઉં ~ તથા ચણાનો ~	હોટ શેર ૦૧	હલદી તોલો ૦૧
શુકું તોલો ૦૧	તેલ શેર ૦)~	હીંગ વાલ ૩
મરચાં નંગ ૨		

ધઉં તથા ચણાનો હોટ શેર ૦૧ લઈ અંદર હુંણ રૂ. ૦૥ ખાર તથા હલદી તથા હીંગ હવેજ ચોડાં ચોડાં નાખવાં. તેમાં મોવણ હમ તેની ઢોકળી કરી તે શાક વધારી તેમાં નાખી ફવી ખાકી વીગત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંમાં ફહી નાખીને શાક.

રીંગણાં શેર ૧	હુંણ તોલો ૧૥	હવેજ તોલો ૨	ફહી શેર ૦૧
હલદી તોલો ૦૧	તેલ શેર ૦)~	હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨

રીંગણાંનું શાક ચડી રહે એટલે નીચે ઉતારી દહીં મીલા-
વડું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંનું ભડથ અથવા ઓળો.

રીંગણાં શેર ૧ હુંણુ તોલો ૦૧૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૩

રીંગણાંને આંચમાં ભારી કેવાં તે જ્યારે અંદર પાકી જાય
અને કઠણ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવાં અને તેની છાલ ઉતારીને હાથથી
છુંદો કરી નાખવો અગર ચારણીથી છાણી નાખવું અને પછી ઘી
તોલો ૧ વધાર ચુકી તેમાં હીંગ નાખી વધારવું અને હુંણુ નાખી
ઉતારી લેવું. તેમને તેમ પણ વપરાય છે અને તેમાં દહીં શેર ૦) =
નાખીને પણ થાય છે.

બેગણાનાં ગુંળાં.

બેગણુ શેર ૧ મેદો શેર ૦૧ હુંણુ તોલો ૦૧૧ તેલ શેર ૦૧
ટોપરાનું ખમણુ તોલો ૪ લીંણુ નંગ ૧ નો રસ
હવેજ તોલો ૦૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૦૧

ઉપર પ્રમાણે ભડથ કરી તેને હુમડામાં નાખી પાણી જરા
કાઢી નાખવું અને પછી વધાર ચુકી વધારવું અને ઉપર હુંણુ વથા
ખમણુ વથા ઢાઢમસાર વથા ધાણાંછડું નાખવાં પછી મેદો ભાંધીને
તેની પુરી વણીને તેમાં ભડથ ભરી ગુંળાં ભરવાં અને તે તેલમાં
વળી લેવા.

(૪૩)

ખટેટાંનું શાક.

ખટેટાં શેર ૧ હુંલુ તોલો ૧૥ ધાણાંભર હવેજ તોલો ૨૥
તેલ શેર ૦)~ હલદી તોલો ૦ મરચાં નંગ ૫ રાઈ તોલો ૦૥
અડદની ઢાળ તોલો ૦૥ ટોપરાનું ખમણ વાટકો ૦૥
હીંગ વાલ ૩

ખટેટાંને પાણીમાં બાફી છાલ ઉતારવી અને તે ખોટાં હોય
તો ટુકડા અને નાના હોય તો બે ટુકડા કરવા અને પછી ચુલ
ઉપર તેલ ચુકું અને તેમાં મેથી તથા રાઈ તથા હીંગ તથા મર-
ચાંનો વધાર દેવો તેમાં વધારી દેવો તેમાં હુંલુ હલદી નાખવાં.
ધાણાંભર તથા હવેજ નાખવાં ખમણ નાખવું જરા ઢાંકીને ઉછા-
ળીને ઉતારી લેવું.

ખટેટાંનું ઢીલું શાક.

ખટેટાં શેર ૧ હવેજ તોલો ૨૥ હલદી તોલો ૦ મેથી તોલો ૧
તેલ શેર ૦)~ હુંલુ તોલો ૧૥ મરચાં નંગ ૫ રાઈ તોલો ૦૥
વેસણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૩

ખટેટાંના ટુકડા કરીને તેલ ચુકી તેમાં મેથી રાઈ હીંગ મરચાં
ચુકી શાક વધારી દેવું હુંલુ તથા હલદી નાખવાં અને પાણી શેર ૧
નાખવું તે અડે ઘેટલે તેમાં વેસણ ઘોરીને નાખવું અને તેમાં ગોળ
તથા કોકમ અગર છાશ કે દહીં નાખવું હોય તો ખાંડ નાખવી
અને પાવણું કરવું.

ખટેટાંની સેવ.

ખટેટાં શેર ૧ હુંલુ તોલો ૦૥૥ લીંબુ નંગ ૧ તેલ શેર ૦
મરચાંનો ભુકો તોલો ૦૥

(૪૪)

ખટ્ટેટાંને કાકડીનું ખમણુ કરવાની ખમણીએ ખમણુ કરવું તે
ઝીણી સેવ જેવું થાય તેને તેલમાં વળવું અને તે ઉપર હુંણ તથા
મરચાંને છુકો ગરમાગરમમાં નાખવો અને લીંબુ નંગ ૧ નીચો-
વવું અને વળીવીઆ કરી કરવી.

રતાળુનું શાક.

રતાળુ શેર ૧ તેલ શેર ૦/- હુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ ધાણાણરૂ હવેજ તોલો ૧

રતાળુ સમારીને તેલનો વધાર સુકી તેમાં વધારી હુંણ હલદી
નાખી પાણી છાંટી ઢાંકી સુકવું, ચડી બચ એટલે ઉતારી લેવું. તેમાં
પાણી શેર ૦૥ નાખવું. તે સુકું શાક થશે અને ઉપર ધાણાણરૂ
નાખવું.

રતાળુનું શાક ઢીલું.

રતાળુ શેર ૧ તેલ શેર ૦/- ગોળ તોલો ૧ હુંણ તોલો ૨
હલદી તોલો ૦ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ ધાણાણરૂ
તોલો ૧ કોકમ તોલો ૨

રતાળુ સમારી ઉપર પ્રમાણે વધારી હુંણ હલદી નાખી પાણી
શેર ૩ નાખવું, ચડી રહે એટલે કોકમ તથા ગોળ નાખી ઉતારી
લેવું અને ધાણાણરૂ નાખવું.

રતાળુના શાક અનેક મિશ્રણથી થાય છે. તેમાં સુખ્ય વડી-
રતાળુ થાય છે તથા કારેલાંરતાળુ પણ થાય છે. કારેલાંરતાળુ

(૪૫)

કરવાં હોય તો રતાળુ શેર ૧ માં કારેલાં શેર ૦૧, મીઠા ચાણી વળીને મીઠાવવાથી થાય છે.

ગુવારનું શાક.

ગુવાર શેર ૧ તેલ શેર ૦) — લુંણુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ હવેજ તોલો ૧ અજમા
તોલો ૦૥ આદા તોલો ૦૧

ગુવારને સમારીને વધારી દેવો તેમાં લુંણુ હલદી નાખી પાણી નાખવું અને ખારાનું દુધીયું કરી નાખવું અને ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે અજમા તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

ગુવાર તથા પ્રહકોરોનું શાક.

પ્રહકોરું શેર ૦૥	ગુવાર શેર ૦૥	તેલ શેર ૦) —
લુંણુ તોલો ૧૥	હલદી તોલો ૦૧	હીંગ વાલ ૨
મરચાં નંગ ૪	હવેજ તોલો ૧	મેથી તોલો ૧
રાધ તોલો ૦૥		

ગુવાર પ્રહકોરું સમારી, વધાર મુકી, મેથી, રાધ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવાં. પહેલાં ગુવાર વધારવો. પછી પ્રહકોરું નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. આ પ્રહકોરોને કેટલેક ઠેકાણે હાંગર, કાશીફળ, કેળું વિગેરે કહે છે.

ગુવાર, તુરીયાં, લીંડાનું શાક.

ગુવાર શેર ૦૧ તુરીયાં શેર ૦૧ ભીંડા શેર ૦૧ કાકડી શેર ૦૧
લીલા વટાણા શેર ૦૧ લુંણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧

(૪૬)

હીંગ વાલ ૩ મરચાં નંગ ૪ મેથી તોલો ૧ રાઈતોલો ૦।
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)-

તે બધાં શાક સમારી વધાર મુકી વધારી દેવાં. ચડી રહે
એટલે ઉતારી લેવું અને હવેજ નાખવો. ગુવાર તુરીયાં ઘેનું શાક
પણ થાય છે અને ત્રણ અથવા ચાર વસ્તુનું પણ થાય છે.

ચોળાફળીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- હુંણ તોલો ૧। હલદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪ અજમો તોલો ૦।
શાક સમારી વધાર મુકી વધારી દેવું. તેમાં હુંણ હલદી
નાખી પાણી નાખવું. ચડી રહે ત્યારે ઉતારી લઈ હવેજ તથા
અજમો નાખવો.

ચોળાફળી તથા થેપલીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ વેસણ શેર ૦। હુંણ તોલો ૨ હલદી
તોલો ૦। મરચાં નંગ ૫ નો ભુકો હીંગ વાલ ૩
હવેજ તોલો ૧। તેલ શેર ૦)- અજમો તોલો ૦।

ચોળાફળી સમારી વધારી હુંણ હલદી નાખવું અને વેસણમાં
જરા મરચાંનો ભુકો તથા જરા હવેજ નાખી મોવણુ ઈઈ તેને જરા
પાણીથી થેપલી કરી તે નાખવી. ચડી રહે ત્યારે ઉતારી હવેજ
નાખવો. જરા વધાર રાખવો, અજમો પણ નાખવો.

અગથીયાની સીંગનું શાક.

અગથીયાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૦)- હુંણ તોલો ૧।

(૪૭)

હલદી તોલો ૦૧ કેકમ તોલો ૨ ગોળ તોલો ૧ ટોપરાનું
ખમણુ ૦૧૧ વાટકીનું હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨
સીંગને સમારી, વધારી, હુંણ હલદી નાખી પાણી નાખી
ઢાંકી મુકવું. ચડી રહે ત્યારે ખટાઈ તથા મીઠાંન તથા હવેજ
નાખી ઉતારી લેવું.

સરગવાની સીંગનું શાક.

સરગવાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = ટોપરાનું ખમણુ
વાટકી ૦૧૧ નું હુંણ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૪
વેસણુ શેર ૦) = કેકમ તોલો ૨ મેથી તોલો ૦૧૧ ગોળ
તોલો ૨ હવેજ તોલો ૦૧૧ રાઈ તોલો ૦૧૧

સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળ લાંબા ટુકડા કરી
પાણીમાં બાફી નાખી પાણી કાઢી નાખવું. તેને વધાર મુકી સીંગ
વધારી દેવી અને તેની અંદર વેસણુ શેર ૦) = નો ઘોર કરવો.
તેમાં હુંણ, હલદી, કેકમ, ગોળ, નાખી ઘોર કરવો અને તે નાખવો
ખદકીને વેસણુ પાકી બાય એટલે ઉતારી ખમણુ તથા હવેજ
નાખવો.

વાલોરનું શાક.

વાલોર શેર ૧ તેલ શેર ૦) = હુંણ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧
હવેજ તોલો ૧ ખાંસ તોલો ૦૧ અજમા તોલો ૦૧૧
હીંગ વાલ ૨

વાલોરને સમારી, વધારી, ખારાનું દુધીયું નાખી પાણી
નાખી ઢાંકી મુકવું. ચડી રહે એટલે ઉતારી હવેજ તથા અજમા
નાખવો. વાલોર રીંગણાનું પણ શાક થાય છે.

(૪૮)

પાંદડીનું શાક.

પાંદડી શેર ૧ તેલ શેર ૦/૨ હવેજ તોલો ૦૧૧ હુંણ તોલો ૧
હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ અજમે
તોલો ૦૧ ખાશ તોલા =

પાંદડીનાં ઓરીયા કાઢી ઓલા ઉતારી ઉપર પ્રમાણે શાક
વધારવું ખારાનું દુધીયું નાખવું. ચડી રહે એટલે ઉતારી અજમે
તથા હવેજ નાખવો. રીંગણાં પાંદડીનું પણ શાક થાય છે.

સુરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ તેલ શેર ૦/૨ હુંણ તોલો ૧૧૧ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ હવેજ તોલો ૦૧ ખાંડ તોલો ૧
કોકમ તોલા ૨

સુરણ સમારી તેને ખાંડ તથા હલદીથી ઓળી વધારી દેવું
અને ચડી બાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખવાં. શાક સુકું કરવું
બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

સુરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ હુંણ તોલો ૧ મરી તોલો ૧
ધાણાળૂં તોલો ૧

સુરણના ત્રણ ત્રણ આંગળ લાંબા તથા બે આંગળ બહા
ટુકડા કરવા. ટુકડા કરી એક તપેલી અથવા લોંચામાં ઘી નાખી
તે ટાઢા ઘીમાં સુકી દેવા અને હલકી આંચ ઉપર સુકી ઢાંકી દેવાં.
કલાક દોઢ કલાક રહેવા દેવાં અને તે ગળી બાય એટલે ઉતારી લઈ

(૪૬)

તેને કબાવી ઘી કરી તેમાં તળી લઈ લુણુ, મરી, હવેજ નાખવાં. તે બહુ સુંદર થાય છે. ચણાની ઢાળ મેળવીને પણ મુરણનું શાક થાય છે, ખીણ પણ મેળવણીથી થાય છે.

અળવીનું શાક.

અળવી શેર ૧ તેલ શેર ૦) - લુંણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો. હાઈ શેર ૦ાા અથવા
અંબચુર શેર ૦) - અંબચુર ન મળે તો છાશ શેર ૧ ધાણા
છરૂં તોલો ૧ અથવા લીલી કેથમરી.

અળવીને ખાફીને છાલ ઉતારી હીંગ મરચાંથી આખી વધારી ઉપર લખેલ વસ્તુ લુંણુ, હલદી, મરચાં નાખવાં. હાઈ નાખવું હોય તો ખદકો કીધા વગર ઉતારી લેવું અને અંબચુર નાખવું હોય તો પાણી શેર ૧ા નાખી ખદકો દેવો, અગર છાસ નાખવી હોય તો ખદકો. હાઈ ઉતારી લેવું અને હવેજ અથવા કેથમરી નાખવાં અને અળવી સમારીને પણ થાય છે.

મુળાનું શાક.

મુળા શેર ૧ તેલ શેર ૦) - લુંણુ તોલો ૧ા રાઈ તોલો ૦ા
મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૨

મુળાને સમારીને લુંણુથી મસળી પાણીમાં રહેવા હાઈ રાઈ હીંગ તથા મરચાંથી વધારી દેવાં. ઉપર ઢાંકી દેવાં તે મંદી મંદી આથિ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

(૫૦)

કોળીનું શાક.

કોળી શેર ૧ લુણુ તોલા ૧૥ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦) =
રાઈ તોલો ૦૥ મરચાં નંગ ૪

કોળીને ઝીણી સમારી લુણુથી ચોળીને રાઈ હીંગ તથા મર-
ચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવી અને મંદી આંચે થવા દેવું. ઢાંકવું
અને થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોળી તથા ચણાની દાળનું શાક.

કોળી શેર ૧ લુણુ તોલા ૨ મરચાં નંગ ૪ ચણાની દાળ
શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૨ રાઈ તોલો ૦૥ આંમલી તોલા ૨
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ૦) =

ચણાની દાળને પલાળીને મુકવી કોળી ઝીણી સમારી વધાર
મુકી વધારી દેવી પલાળેલી દાળ નાખવી અને લુણુ નાખવું જરા
પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું ચડી જાય એટલે ખટાઈ નાખી ઢાંકી દેવું.

કોળી તથા ઢોકળીનું શાક.

કોળી શેર ૧ લુણુ તોલા ૨ મરચાં નંગ ૪ વેસણુ શેર ૦) =
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૦૥ ઘઉંનો લોટ શેર ૦) =
તેલ શેર ૦૧

કોળી ઝીણી સમારી વધારી લુણુ નાખી અંદર વેસણુ તથા
લોટમાં હીંગ હવેજ નાખી મોવણુ હઈ જરા પાણી નાખી ઢોકળી
કરીને નાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું. મગની

(૫૧)

દાળ તથા કેળીનું શાક પણ સુંદર થાય છે તે પણ ચણાની દાળની
રીવ પ્રમાણે કરવી.

લીંડાનું શાક.

લીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧૥ રાઈ તોલો ૦૥ હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦૬ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦૥
મરચાં નંગ ૪

લીંડા શેર ૧ લઈ સમારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધારથી
વધારી લેવાં અને પાણી નાખ્યા વગર ધીમે આંચે ચડી જાય એટલે
ઉતારી લઈ હવેજ નાખવો. તે સુકું શાક કરવું.

લીંડાનું શાક. ખીભું.

લીંડા શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લીંબુની ફાડ ૧ લુણ તોલો ૧૥
હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦૥
મરચાં નંગ ૪

લીંડાને સમારી વધારી લુણ હલદી નાખી મંદી આંચે જરા
પાણીનો છંટકાવ લઈ ઢાંકી રાખવું ચડી જાય એટલે લીંબુ નીચે-
વવું હવેજ નાખવો.

લીંડાનું શાક. છાશ નાખીને.

લીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧૥ રાઈ તોલો ૦૥ હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦) = હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦૥
છાશ શેર ૧ વેસણ શેર ૦) - મરચાં નંગ ૪

(૫૨)

શાક વધારીને જરા પાણી છાંટવું અને ચડી બચ એટલે
છાશમાં વેસણ તથા હુંણ હલદી નાખી ઘેર કરી નાખી દેવો.
ખદકો દઈ હવેજ નાખી ઉતારી લેવું જેવી રીતે છાશ નાખી તેમજ
દહીમાં વેસણ નાખ્યા વગર પણ થાય છે.

પરવળનું શાક.

પરવળ શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ૦૮
હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૦૧ મરી તોલો ૦૧

શાક સમારી વધારી હુંણ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું
ચડી બચ એટલે ઉતારી હવેજ તથા મરી નાખવાં.

કંટોલાનું શાક.

કંટોલા શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥ મરચાં નંગ ૨ હવેજ તોલો ૦૧
તેલ શેર ૦૮ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૪

કંટોલા સમારી વધારી હુંણ હલદી નાખવાં મંદી આંચે થવા
દેવું ચડી બચ એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

કાચાં કેળાંનું શાક.

કાચાં કેળાં શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥૥ રાઈ તોલો ૦૧ આમલી
તોલો ૨ વેસણ શેર ૦૮ હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૧
હવેજ તોલો ૨ તેલ શેર ૦૮ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪
ટોપરાનું ખમણ વાટકી ૦૧ નું.

કાચાં કેળાંને સમારીને મંદી આંચે બાફવા બાફીને કાઢી લેવાં
અધકચાં રાખવાં તેને રાઈ મેથી હીંગ મરચાંના વધાર મુકી છુંકી
દેવાં અને ઉછાળવાં અને વેસલમાં હુણુ હલદી નાખી મોવણુ દઈ
નાખી દેતું અને ઉછાળવાં અને ઢાંકી દેવાં ગળી બય એટલે હવેજ
તથા ટોપરાનું ખમણુ નાખવું.

પાકા કેળાંનું શાક.

પાકાં કેળાં શેર ૧ મરચાં નંગ ૨ ખાણુજીર તોલો ૧
આમલી તોલો ૧૥ તેલ શેર ૦૮ હુંણુ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
ખાંડ શેર ૦૮ હલદી તોલો ૮ રાઈ તોલો ૦૥

રાઈ મેથી હીંગ મરચાંથી પાણી શેર ૦૥૥ વધારવું અને ઢાંકી
દેવું પાણી ખટકે એટલે કેળાં નાખવાં એક બે ખટકા દઈ તેમાં
આમલી તોલો ૧૥ ની ખટાઈ તથા ખાંડ શેર ૦૮ નાંખવી.

ખડબુચાંનું શાક.

ખડબુચાં શેર ૧ જીર તોલો ૦૥ હુણુ તોલો ૧૥
ખાંડ શેર ૦૮ તેલ શેર ૦૮ મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦૧
કોકમ તોલો ૨ હવેજ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨

ખડબુચાં સમારી વધારી મંદી આંચે ઢાંકી ચુકવું ગળી બય
એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખી ઉતારી લેવું અને ખડબુચાં તથા
ચણુની ઢાળના શાકમાં પેહેલાં ઢાળ વધારી જરા પાણી નાખી
અચેડવી અધકચી થાય એટલે ખડબુચાં નાખવાં થઈ બય એટલે
ખટાઈ પધરાવવી.

(૫૪)

ચીભડાં તથા ગુવારનું' શાક.

ચીભડાં શેર ૧ હુંણ તોલો ૨૥ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧
ગુવાર શેર ૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૫

ચીભડાં તથા ગુવાર વધારી હુંણ હલદી નાખી ચડી રહે
એટલે હવેજ પધરાવવો.

ચીભડાં તથા ચણાની દાળનું' શાક.

ચીભડાં શેર ૧ હુંણ તોલો ૨ મરચાં નંગ ૫ કોકમ તોલો ૨
ચણાની દાળ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧
તેલ શેર ૦) = હીંગ વાલ ૪

ચીભડાં સમારી વધાર મુકી ચણાની દાળ છુંકી ચીભડાંમાં
હુંણ તથા હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી
લેવું એકલાં ચીભડાંનું પણ શાક તેજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીયાંનું' શાક.

તુરીયાં શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥ મેથી તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪
તેલ શેર ૦) = હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તુરીયાં સમારી મેથી હીંગ મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવાં
ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવાં.

કાકડીનું' શાક.

કાકડી શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૥ છાંત તોલો ૦૥ મરચાં નંગ ૪
તેલ શેર ૦) = હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

(૫૫)

કાકડીની છાલ ઉતારી સમારીને વધારમાં છૂંદ હીંગ તથા
મરચાં મુકી વધારી કેવી ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું
(કાકડી તથા તુરીયાનું શાક પણ તેજ પ્રમાણે થાય છે.)

ગલકાનું શાક.

ગલકા શેર ૧ છુણુ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨
તેલ શેર ૦)~ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧

ગલકા સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી વધારી કેવાં
પાણી થોડું છીરકતું ગળી જાય એટલે ઉતારી લઈ હવેજ નાખવો.
ખીજ કંઈ કાકડી ચીબડાં ગુવારની મેળવણીનું પણ તેજ રીતે
થાય છે.

ઝુમખડાનું શાક.

ઝુમખડાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ છુણુ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦૧
હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩

ઝુમખડાં સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વધાર મુકી વધારવાં.
ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવાં.

કારેલાં દાળનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ ચણાની દાળ શેર ૦૧ તેલ શેર ૦)~ છુણુ
તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૪
ગોળ તોલો ૧

ચણાની દાળને રાતના ભીંજવી રાખવી. સવારે કારેલાં
સમારીને મીઠું ચોળવાં અને દાળ વધાર મુકી વધારી કારેલાં તથા

(૫૬)

હુંજ હલહી નાખવાં. થોડું પાણી છાંટવું. ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

કારેલાંનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંજ તોલો ૨ હલહી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

કારેલાં સમારી મીઠાં ચોળીને વધાર મુકી વધારી કેવાં. વખતે પાણી ભેળંએ તો જરા છાંટવું, નહીંતો તેલથીજ મંદી આંચે થવા કેવાં. ચડી ભય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

ટીંડોરાનું શાક.

ટીંડોરાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંજ તોલો ૧ હલહી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

શાક સમારી વધારી ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

પ્રહકોરાનું શાક.

પ્રહકોરૂં શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ મેથી તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨
મરચાં નંગ ૪ હુંજ તોલો ૧૧ હલહી તોલો ૦ ગોળ તોલો ૨
કેકમ તોલો ૧

શાકને બાલ ઉતારી સમારીને મેથી, હીંગ, મરચાંથી વધારીને હુંજ હલહી નાખી ચડી રહે એટલે ગોળ તુથા કેકમ નાખીને ઉતારી લેવું.

(૫૭)

મહકોડું તથા ચણાની દાળતું શાક.

મહકોડું શેર ૧ હુણુ તોલો ૧૥૥ હીંગ વાલ ૪ કોકમ તોલો ૧ દાલ શેર ૦૧ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૪.

વધાર સુકી પેહેલાથી દાળ વધારવી દાળ પલાળેલી તેમાં મહકોડું નાખી હુણુ હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું. તે સીવાય પણ બીજી ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

બોરતું શાક.

બોર અમદાવાદી ખારેક બોર શેર ૧ તેલ શેર ૦-
હુંણુ તોલો ૧૥૥ હલદી તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩
આંબલી તોલા ૨ ગોળ શેર ૦-

બોર સમારીને, વધારીને, જરા પાણી છાંટી ચડી રહે એટલે આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખી ઉતારી લેવું. હવેજ નાંખી દેવો.

આલકુતું શાક.

આલકુ શેર ૧ તેલ શેર ૦- હુંણુ તોલો ૧૥૥ હલદી તોલો ૦૧ રાધ તોલો ૦૥૥ હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ શેર ૦-

શાક સમારી વધારી ચડી રહે એટલે ઉપર ખટાઈ મીષ્ટાન્ન નાંખી ઉતારી લેવું.

(૫૮)

દુધીયાનું શાક.

દુધીયાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ લુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩ આંબલી તોલો ૧ ગોળ શેર ૦)~

દુધીયું સમારી વધારી લુંણ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે
ખટાઈ આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયા તથા દાળનું શાક.

દુધીયાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૧૥ હીંગ વાલ ૫ કોકમ
તોલા ૪ ચણાની દાલ શેર ૦ હલદી તોલો ૦ મરચાં નંગ ૪
તેલ શેર ૦)~

દાળને આગલે દીવસે પલાળી રાખવી તેનો વધાર મુકી દાળ
વધારી દેવી તેમાં દુધીયું નાખવું લુંણ હલદી નાખનાં ચડી રહે
એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

તાદલબાની બાલ તથા કારેલાંનું શાક.

બાલ શેર ૧૥ લુંણ તોલો ૦૥૥ હીંગ વાલ ૩ કારેલાં શેર ૦)~
ધી શેર ૦)~

બાલ ધોઈ સાફ કરી રાખવી અને કારેલાં તળીને કાઢી લેવાં
બાલને ધી તોલા ૧ માં હીંગ નાખી છુંટી દેવી શેર ૦૥ પાણી
નાખવું તે ગળી જાય એટલે કડછીથી ઘુંટી નાખવી અને અંદર ધી
નાખવું અને ઢાંકી દેવી તે ધી પીંછ જાય એટલે વચમાં ખાટો કરી
કારેલાં નાખી દેવાં અને ઢાંકી દેવાં તે પછી જરાવાર ઠરીને ધી હોય
તે પીંછ જાય એટલે હલાવીને મંદી આંચે સલસડાવી ઉતારી લેવું.

(૫૬)

ચીંચોડાનું શાક.

ચીંચોડા શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ હુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)~
મરચાં નંગ ૩ હલદી તોલો ૦।

ચીંચોડાને બે બાબુથી હાંડલી કાઢી વધાર મુકી વધારી ફેવાં
તે તેલમાં જ ચડવવાં ચડી બચ એટલે ઉતારી લેવું.

માલકાંકડાંનું શાક.

માલકાંકડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ હુંણ તોલો ૧।। હવેજ
તોલો ૧ તેલ શેર ૦)~ મરચાં નંગ ૨ હલદી તોલો ૦।
વેસણ તોલો ૪ ગોળ તોલો ૨ વથા કોકમ તોલો ૨

માલકાંકડાં સમારીને વધારી ફેવાં ચડી રહે એટલે ઉતારી
લેવાં. તેમાં વેસણ ચડતી વખત નાખવો અને ચડી રહે એટલે
હવેજ નાખવો. ગોળ કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

હાંસાનું શાક.

હાંસો શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ હુંણ તોલો ૧।। ગોળ તોલો ૩
તેલ શેર ૦)~ મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦। કોકમ
તોલો ૨ વેસણ શેર ૦।

હાંસાનાં છોલા ઉતારી હાંડલી સમારવી તેને વધારી ફેવી તેમાં
વેસણનો ચોર કરીને નાખવો ચડી બચ એટલે ગોળ વથા કોકમ
નાખી ઉતારી લેવું.

(૬૦)

કેરડાંનું શાક.

કેરડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૩ હુંલુ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)-
મરચાં નંગ ૨ હલદી તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨

કેરડાંને આઠથી દશ દીવસ પાણીમાં ભીંજવવી. પીળી થઈ
જાય અને મુગધી આવે ત્યારે વધારી દેવાં ચડી જાય એટલે
ઉતારી લેવાં.

તાદલજની બાજીનું શાક.

તાદલજ શેર ૧ તેલ શેર ૦)- હુંલુ તોલો ૧૦૦૦ હીંગ વાલ ૪
હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૩

તાદલજને ધોઈ વધારી દેવો. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવો.
મુલા તાદલજની પણ મેળવણી થાય છે. રીંગણાં તથા તાદલજને
પણ થાય છે. જે કરવું હોય તે એજ રીતે કરવું. ચણાનો લોટ
તથા હાઈ નાખીને પણ પાવણી થાય છે. જેમ આટાય તેમ સારી
થાય છે. તેને ધુંટી નરમ કરી અંદર લીંબુ નીચાવી પાવણું પણ
થાય છે.

મેથીની બાજી.

મેથી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- હુંલુ તોલો ૦૦૦૦ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

બાજી સમારી વધારીને હુંલુ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે
ઉતારી લેવું. મેથી, તાદલજ તથા મેથી, મગની ઢાળ વીગેરે મેળ-
વણીથી ઉપરની રીતે થાય છે.

(૬૧)

બથવાની બાણ.

બથવો શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંજુ તોલો ૦|| હલદી તોલો ૦|
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

બથવો ઝીણા સમારી વધારીને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

નારની બાણ.

નાર શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંજુ તોલો ૦|| હલદી તોલો ૦|
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

નારની બાણ સમારીને હીંગ મરચાંથી વધારી દેવી ચડી બથ
એટલે ઉતારી લેવું.

મોરસની બાણ.

મોરસની બાણ શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હલદી તોલો ૦| હીંગ
વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

બાણ સમારીને વધારી ઉપર પાણી નાખવું નહીં અને
ઢાંકી દેવી ચડી બથ એટલે ઉતારી લેવી. મોરસની બાણ વથા
મગની દાળ મીશ્રમાં પલુ તેજ રીતે થાય છે.

મોરસનાં સુઠીયાં.

મોરસ શેર ૧ વેસણ શેર ૦|| તેલ શેર ૦)~ હુંજુ તોલો ૦|
હલદી તોલો ૦| હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨ રાઈ
તોલો ૦|| મેથી તોલો ૦||

બાણને ઝીણી સમારીને ચોળી નાંખવી. તેમાં વેસણ મેળવીને,
સુઠીયાં વાળવાં અને તેને ટોપમાં ખડ નાંખી તેમાં બાફવા ચડી
બથ એટલે ઉતારી સમારીને વધારી દેવાં.

(૬૨)

ખરગલીની બાણ.

ખરગલી શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંલુ તોલો ૦||| હલદી તોલો ૦
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

બાણ સમારીને વધારી દેવી. પાણી નાખવું નહીં ચડી જાય
એટલે ઉતારી લેવી.

સંખાવલીની બાણ.

સંખાવલી શેર ૧ હુંલુ તોલો ૦||| હીંગ વાલ ૨ તેલ
શેર ૦)~ હલદી તોલો ૦ મરચાં નંગ ૨

બાણ વીણીને પાણીમાં તારવી. વધારી દેવી. ચડી જાય
એટલે ઉતારી લેવી.

રાધની બાણ તથા સરસવની બાણ.

રાધ તથા સરસવ શેર ૧ હુંલુ તોલો ૦||| હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર ૦)~ હલદી તોલો ૦ મરચાં નંગ ૨

બાણને બાફી નીચોવી નાંખવી પાણી કાઢી વધારી દેવી ચડી
રહે એટલે ઉતારી લેવું.

કરલીની બાણ.

કરલી શેર ૧ હુંલુ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૫ તેલ શેર ૦)~
હલદી તોલો ૦ ખારો તોલો ૦ હીંગ વાલ ૩

કરલી ઝીણી સમારી તેને મીઠાંથી ખુબ ચોરવી અને પાણી
કાઢી વધારી દેવી તેને તેલ શેર ૦)~ નો વધાર મુકી વધારી દેવી

તેમાં હુણ હલદી નાખવાં તેમાં ખારાનું દુધીયું નાંખવું ચડી રહે
એટલે ઉતારી લેવી. વાપરતી વખતે લીંબુ નીચેવીને વાપરવી.

ચણાની બાણ તથા મગની દાળનું શાક.

બાણ શેર ૧ હુંણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦)-
હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૩ મગની દાળ શેર ૦૧

મગની દાળ, થોડું પાણી વધારી અંદર નાંખી દેવી તે ચડી
જાય એટલે બાણ અંદર નાખવી તે ખંને ચડી જાય એટલે ઉતારી
લેવી.

કમળની લીલી જડનું શાક.

કમળની જડ શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૧ હીંગ તોલો ૨
આમલી તોલો ૨ તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦૧ મરચાં
નંગ ૪ ખાંડ તોલો ૧ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ
તોલો ૪

જડને છોલી સુંદર કરીને તેલ મુકી વધારી દેવું. ચડી જાય
એટલે અંદર ખટાઈ આમલીનું પાણી તથા ખાંડ નાખવી.

ખાટાં રાજગરાનું શાક.

રાજગરો શેર ૧ હુંણ તોલો ૧૧ હીંગ વાલ ૨ ખાંડ તોલો ૨
તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૪

રાજગરાને છાલ ઉતારી સમારીને હીંગ મરચાંથી વધારી
દેવાં. ચડી જાય એટલે ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવાં તે ચીસડાં શુવારમાં

ભીંડામાં તુરીયામાં પ્રહકોરામાં એમ ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

અળવીના પાનની ભાજી.

અળવીના પાન શેર ૧ લુણુ તોલો ૦૧૧ હીંગ વાલ ૨ આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ૦૫ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૨ ગોળ તોલા ૨

પાનને ઝીણું સમારીને તેલથી વધારી ફેવી અને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી તેમાં આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખવો.

અળવીની ડાખલીનું શાક.

અળવીની ડાખલી શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ હીંગ વાલ ૪ આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ૦૫ હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૫ ગોળ તોલા ૨ વેસણુ શેર ૦૫

અળવીની ડાખલીને પાણીમાં બાફી પાણી કાઢી નાખવું પછી તેને વધારીને અંદર વેસણુનો ઘોર કરીને તેમાં નાખવું અને ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખવો.

કાચી કેરીનું શાક.

કાચી કેરી શેર ૧ લુણુ તોલો ૧૧૧ મેથી તોલો ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦૫ હલદી તોલો ૦૧ રાઈ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૧

કેરી છીણી ટુકડા કરી ઉપર લખેલો વધાર મુકી પીતલના વાસણમાં વધારવી. ગળી જાય એટલે ખાંડ શેર એક નાખવી અને ખંડકા આવે એટલે નીચે ઉતારીને હવેજ નાખવો.

(૬૫)

ચોપીયાંનું શાક.

ચોપીયાં શેર ૧ મેથી તોલો ૦૧ મરચાંનાં ઝીણાં મગીયાં નંગ ૪
તેલ શેર ૦) = રાઈ તોલો ૦૧ લુણ તોલો ૧ આમલી તોલો ૧
અથવા લીંબુ નંગ ૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો =

ચોપીયાંની છાલ ઉતારી ખમણી વધારમાં મેથી રાઈ હીંગ
મરચાં સુકી વધારી હેવાં તેમાં લુણ હલદી નાખવાં જરાવાર રાખી
ઉતારી ઉપર આમલીનું પાણી નાખવું અથવા લીંબુ નીચોવવું.

ફેનસ કાચાનું શાક.

કાચું ફેનસ શેર ૧ લુણ તોલો ૧૧ હીંગ તોલો = આમલી
અથવા ફેાકમનું પાણી તેલ શેર ૦) = હલદી તોલો =
મરચાં નંગ ૬ પાણી તોલો ૨ અડદની દાળ તોલો ૧
ખાંડ તોલો ૨ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલો ૪

ફેનસની છાલ ઉતારી અંદરથી ગોટલી કાઢી ગરમ સમારવો
અને તેને અડદની દાળ, હીંગ તથા મરચાં સુકી વધારી હેવું. જરા
પાણી છાંટી ઢાંકી હેવું. મંદી આંચે થવા હેવું. ચડી બાથ એટલે
ખટાઈ હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાંખી ઉતારી લેવું.

પાકલ ફેનસની ગોટલીનું શાક.

ગોટલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧૧ હીંગ તોલો = આમલી અથવા
ફેાકમનું પાણી તેલ શેર ૦) = હલદી તોલો = મરચાં નંગ ૬
અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલો ૪

ગાટલીના ઘોરીયા જેવડા દુકડા કરીને વધારી કેવી જરા પાણી છાંટવું ચડી બધે એટલે આંમલીનું પાણી છાંટી ખમણ તથા હવેજ મીઠાવીને ઉતારી લેવું.

કેળાંના પોટાના કુલનું શાક.

કેળાંના કુલ શેર ૧ લુણ તોલો ૧૥ રાઈ તોલો ૦૥ હવેજ તોલો ૦૥ ચણાની દાળ શેર ૦૥ મરચાં નંગ ૬ મેથી તોલો ૦૥ કોકમ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦૥ ખમણ તોલો ૪ ખાંડ તોલો ૨

પોટામાંથી ઉપરથી છાલ ઉખેડી તેમાં કુલ હોય તેમાંથી કર-ડી ડાંડલી કાઢી તે કુલ ઝીણા સમારવાં તેને વધારવાં અને ચણાની દાળ નાખવી ચડી બધે એટલે ખરાઈ મીઠાંન તથા હવેજ ખમણ નાખવું.

અધકચાં કેળાં તથા બે પાંદડાંની મેથીની બાજી.

કેળાં શેર ૧ બાજી ઝુડી ૨૦ તેલ શેર ૦) = હોંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૬ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલો ૧

કેળાં સમારી વધારી ઉપર મેથી નાખવી ચડી બધે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

પકોડીનું શાક.

વેસણ શેર ૦૥ હોંગ તોલો ૦૥ રાઈ તોલો ૦૥ આખા ધાણા તોલો ૦૥ ઘી શેર ૦૥ કાળાં મરી તોલો ૦૥ મેથી તોલો ૦૥ છાસ શેર ૨ મરચાં નંગ ૩ હલદી તોલો = છાસ ન હોય તો અંબચુર રૂા. ૨ બાર નાખવું લુણ તોલો ૧૥

વેસણમાં મરી અધકચાં કરી મીલાવવા તથા હીંગ વાલ ચાર રાખી બાકીની નાખી દેવી હુણ રૂા. ૦ા ભાર તથા જરા હલદી નાખી પાણીથી બાંધીને ખુબ મથવું તે એવું મથવું કે પાણીમાં નાખીએ તો ઉપર તરી આવે એવી મથવી. પછી ઘી પગવા વાસણમાં મુકવું પછી તે ઘી થાય એટલે તેમાં પકોડી મુકવી પકોડી એક તરફ પરીપકવ થાય એટલે ફેરવી નાખવી પછી હીંગ મેથી રાઈ મરચાંથી છાસ અથવા છાસ ન હોય તો પાણીને વધારી તેમાં હલદી તથા બાકી વધેલું હુણ નાખવાં અને એ પાણી વધાર્યું હોય તો અંબચુર નાખવું તેને એ ખદકા આવે એટલે પછી તેમાં પકોડી નાખી દેવી, પછી ઉતારી લેવી.

ગુંદાનાં સંભારીયા.

ગુંદાં શેર ૧ તેલ શેર ૦) વેસણ શેર ૦) હુંણ તોલો ૧ા
રાઈ તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૬ હલદી તોલો ૨ મેથી તોલો ૦ા
મરચાં નંગ ૬ નો બુકો ટોપરાનું ખમણ તોલો ૪
ખાંડ તોલો ૦ા હવેજ તોલો ૨

ગુંદાંને દાળી સુયાથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને ઠરીયા ઉપર રાખ અથવા માટી નાખી દેવી નહીંવર માખી મરે વેસણમાં હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ તથા કાથમી નાખવી હીંગ તથા મરચાં નંગ ૪ નાખવા તેમાં તેલ શેર ૦) નું મેવણુ દઈ તે સંભાર ગુંદાંમાં ભરીને તેલનો વધાર મુકી વધારી દેવાં. તેને ઉછારી ઢાંકી મુકવું તે તેલ સોસીને પરીપકવ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

પંડોરાનું શાક.

પંડોરા શેર ૧ તેલ શેર ૦) = હુણુ તોલો ૧ હલદી તોલો =
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ રાધ તોલો ૦૥ મેથી તોલો ૦૥
હવેજ તોલો ૧ લીંબુ ૧ અડદની દાળ તોલો ૦૥

પંડોરા સમારીને તેને હુણુ તોલો ૦૥ તથા હલદી નાખી
ચોરવાં અને જરાવાર રેહેવા દેવા પછી પાણી નીચોવી નાખવું
પછી ચુલાપર તેલ સુકી તેમાં અડદની દાળ તથા મેથી રાધ હીંગ
મરચાં સુકી વધારી દેવાં, ઠાંકી દેવા અને મંદી આંચે થવા દેવાં
પરીપકવ થાય એટલે લીંબુ નીચોવી ઉતારી લેવું હવેજ નાંખવો.

કઠોર. વાલ.

વાલ શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ ધાણુ તોલો ૧૥ ટોપરાનું ખમણુ
તોલો ૪ તેલ શેર ૦) = ખાંડ શેર ૦) - મરચાં નંગ ૫ હવેજ
તોલો ૨ દ્રાક્ષ તોલો ૪ કેકમ તોલો ૨

વાલને બે દીવસ પહેલાં લીજવવા એક દીવસ લીજાય એટલે
બીજે દીવસે કાઢી લેવા અને હુંગડામાં ખાંધી ઉપર વજન સુકવું
કોટા કુટે એટલે એકએક દ.ણે. લઇ ઉપરથી છાલ ઉતારી નાખવી
અને તેલ શેર ૦) = લઈ હીંગ તથા મરચાંના વધાર સુકવો વધારી
દેવી. અને પાણી ખુબ રાખી ૬ કી સુકવું ચડી જાય એટલે દ્રાક્ષ
નાખવી જરાવાર રહીને કેકમ નાંખવી અને ખાંડ તથા ખમણુ
નાખીને હવેજ તોલો ૨ નાખવો. વધારીને તેજ વખત હુણુ હલદી
પણુ નાખવા હવેજ નાંખી ઉતારી લેવા.

વાલની દાળ.

વાલની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = ખાંડ તોલો ૧ હુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલો ૪.

દાળને એ પહોર પહેલાં પલાળવી. પછી હીંગ મરચાંનો વધાર દઈ દાળ ઘુંકી દેવી. તેમાં જરા પાણીનો છંટકાવ દેવો. તેની અંદર હુંણ તથા હલદી નાખવી, મંદી આંચે ચડી બચ એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાખી ખાંડ નાખી ઉતારી લેવું.

મગની છુટી દાળ.

દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = હુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧

મગની દાળ એક પહોર પહેલાં પલાળી મુકવી. હીંગ મરચાંનો વધાર મુકી ઢાંકી દેવી. જરા પાણીનો છંટકાવ દઈ હુંણ હલદી નાંખી મંદી આંચે ઉપર ચડી બચ એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું. દાળ ચડી રહે એટલે યુખ ધોઈ છીલકાં ઉતારી ઘુંકવી અને વધારમાં તેલ શેર ૦) - મુકવું તેલ શેર ૦) - બાકી રહે તે દાળ ચડી રહેવા વખતે ઉપર નાખવું.

ચણાની છુટી દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = હુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧

દાળને રાત્રે પલાળી સવારના ધોધ વધાર મુકી વધારી દેવી.
જરા પાણી છાંટી મંદી આંચે થવા દેવી, ચડી બાય એટલે હવેજ
નાખી ઉતારી લેવી.

મગની અંકોડી.

મગ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૪ ધાણા
તોલો ૧ હુંણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો =

મગને બે દીવસ અગાઉ પલાળીને બીજે દીવસે લુગડામાં
ખાંધી ઉપર ભાર મુકવો. કોટી કુટે એટલે કાઠી લઈ વધાર મુકી
વધારી દેવી. જરા પાણી છાંટી ધીમી આંચથી થવા દેવું. ચડી
બાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

અંકોડી તથા કાકડીનું શાક.

અંકોડી શેર ૧ કાકડી શેર ૧ હુંણ તોલો ૨૥ હલદી
તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો =

વધાર મુકી ઉપર અંકોડી તથા હુંણ હલદી નાખી મંદી
આંચે થવા દેવું. ચડી બાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મઠનાં વધારીયા.

મઠ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુણ તોલો ૧૥ હલદી તોલો =
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧.

મઠને આગલે દીવસે ભીંજવી બીજે દીવસે પાણીમાંથી કાઠી
વધાર મુકી વધારી દેવા. હુંણ હલદી નાખવાં. ધીમી આંચે ચડી
રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

આખા અડદ.

આખા અડદ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦)~ ઘી શેર ૦)~ છાસ
શેર ૨ હુંણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦ હીંગ વાલ ૪ ગરમ
મસાલો તોલો ૧૥ લવીંગ નંગ ૪ મરચાં નંગ ૫

આંધણુ મુકીને અડદ ઓરી દેવાં. બહુ પાણી નાખવું નહીં,
ચડી બય એટલે છાસ નાખી દેવી. તેમાં હુંણુ હલદી નાખવાં.
ચડી બય એટલે ઉતારી લેવા અને તેમાં ગરમ મસાલો નાખવો.
એકરસ થઇ બય એટલે કડછીથી વધાર ૬૫ ઉતારી લેવું. અડદ
ચડી બય એટલે ઓસાવીને ખુબ ધોઈ નાખવા અને પછી છાસ
નાખી વધારી દેવા અને જરા વેસણુ ઘોરી તે નાખવું.

ચણા, વાલ તથા વટાણા.

ચણા શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંણુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ~
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧

ચણાને એક દીવસ અગાઉ પલાળવા અને બીજે દીવસે હીંગ
મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવા. મંદી આંચથી ચડી બય એટલે
હવેજ નાખી ઉતારી લેવા. વાલ તથા વટાણા પણુ તેવીજ રીતે
થાય છે પણ વધારીને જરા ઉપર પાણી શેર ૦ ને આશરે નાખવું.

લીલા વટાણા તથા અરેંદ વટાણા.

લીલા વટાણા શેર ૧ તેલ શેર ૦)~ હુંણુ તોલો ૧૥ હલદી
તોલો ~ હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧
કેથમી પણી ૧ ટોપરાનું ખમણુ તોલો ૪

(૭૨)

લીલા વટાણાને હીંગ મરચાંના વધાર મુકી વધારવા. ધીમી આંચે ચડી ભય એટલે કોથમી તથા હવેજ તથા અમણ નાખી ઉતારી લેવા. સફેદ વટાણા પણ તે રીતે કરવા.

ચોળા.

ચોળા શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુણ તોલો ૧૥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨

ચોળાને વધારી ખડાઈ ભય એટલે લુણ હલદી નાખવા અને ગળી ભય અને રસદાર રહે ત્યારે ખટાઈ મીઠાન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

ઓરીયા વધારેલ.

ઓરીયા શેર ૧ તેલ શેર ૦) = લુણ તોલો ૧૥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨

ઓરીયા રાત્રે પલાળી વધાર મુકી વધારી દેવા. તેમાં લુણ હલદી નાખવા. પાણી નાખવું, ગળી ભય એટલે ખટાઈ તથા મીઠાન તથા હવેજ નાખવો. તે પ્રમાણે રસદાર વટાણા પણ થાયછે.

ખીજડાની કરીતું તથા છોંકર અથવા સો'ગરીનું શાકં.

ખીજડાની શીંગ કુણી શેર ૧ હલદી તોલા = ઘી શેર ૦) = લુણ તોલો ૧૥ મરચાં નંગ ૬ મેથી તોલો ૦૧ રાઈ તોલો ૦૧ હીં શેર ૧ અગર ખાટાં કોઠીમાંની કાચળી શેર ૦) =

(૭૩)

અગર અંબચુર શેર ૦) = અથવા આંમલી તોલા ૪ નું પાણી
હીંગ વાલ ૫ ખાંડ તોલો ૧૥

ઝીંગને એક આંગળ જેવડી સમારવી. તેને મેથી, રાઈ, હીંગ,
મરચાંથી વધારી જરા પાણી છાંટવું. અડી બાય એટલે હુણ હલદી
નાખવાં અને હાઈ તથા ખાંડ નાખવાં. બીજી કંઈ ખટાઈ નાખવી
હોય તો ગોળ નાખવો. તેમાં હવેજ નાખવો, તેમજ સુકું પણ
થાય છે.

છુટા મગ.

મગ શેર ૧ તેલ શેર ૦) = હુણ તોલો ૧૥ હલદી તોલા =
હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧

ચુલા ઉપર આંધણ સુકી મગ ઓરી દેવા. હુંણ હલદી નાખવાં
અડી બાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી ભેવું અને છુટા રાખવા.

તુવેરની દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ હુણ તોલા ૨૥ હલદી તોલો ૦૧
રાઈ તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૫ હીંગ વાલ ૫ કોકમ તોલા ૩
ગોળ તોલો ૧

આંધણ સુકી આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, અંઠે એટલે
હુંણ હલદી નાખવાં, સારી પેટે ગળી એકરચ થાય એટલે કોકમ
ગોળ નાખવાં અને કડછીમાં વઘાર કરી રાઈ મરચાં હીંગ નાખી
વધારી દેવી.

તુવેરની લચકાની દાળ અને ઓસામણ.

તુવેરની દાળ શેર ૧ ધી શેર ૦૧ હુણ તોલો ૩ હલદી તોલો ૦૧
હીંગ વાલ ૬ મરચાં નંગ ૩ રાઈ તોલો ૦૧ છૂંડ તોલો ૦૧
કોકમ તોલો ૩ ગોળ તોલો ૩

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. જેટલો કટ કરવો.
હોય તેના પ્રમાણમાં પાણી નાખવું. ઓરવા પહેલાં ગરમ આંધ-
ણનું તથા અરધું ઠંડું પાણી નાખી ઘોઈ નાખવી અને ઓરી હઈ
ઢાંકી દેવી. દાણો ચડી જાય, દાળ ફાટી જાય ત્યારે ઓસાવી નાખવી
ઓસાવીને દાળ ચુલા ઉપર મુકી દેવી. તેમાં હુણ તોલો ૧૧ હલદી
તોલો ૨ તથા હીંગ નાખવી અને જરા હલાવી ઘોડીવાર ઢાંકી દેવી.
તેમાં વચમાં ખાટો કરી ઉપર લખ્યું ધી બે તોલો રાખી બાકીનું
નાખી ઢાંકી દેવું. પા કલાક મંદી આંચ ઉપર રહેવા હઈ
ઉતારી લેવું.

ઓસામણને એક ચુલા ઉપર તપેલી મુકી ધી તોલો ૨ મુકી
છૂંડ રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું અને આંચ કરવી.
માથે ફીણ આવી જાય એટલે કોકમ તથા ગોળ નાખવાં અને પાછી
ફીણ આવે અને ખડકો આવવાની તૈયારી હોય ત્યારે ઉતારી લેવું.
કેટલાક માણસો ખડકો પણ લેવરાવે છે માટે જેમ મરજી હોય
તેમ કરવું.

તૈલંગી કટ.

તુવેરની દાળ શેર ૦૧ ધી શેર ૦) = હુણ તોલો ૩ હલદી
તોલો ૦૧ વેસણ તોલો ૩ મરચાં મુકાં શેર ૦) =
ખાણા શેર ૦) = અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ

વાટકી ૦૧ નું આદુનાં મગીયાં તોલા ૪ ભોંડા શેર ૦૧
આંબલી શેર ૦૧ હીંગ તોલો ૦૧ લીલા ધાણાની જુડી ૨
મીઠા લીંબડાનાં પાન નંગ ૨ રાઈ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
જીરું તોલો ૧ ગોળ તોલા ૪

પાણી શેર ચારનું આંધણુ મુકી આંધણુ થાય એટલે દાળ
ધોઈને ઓરી દેવી. દાળ ગળી બાય સીજી બાય એટલે હુણુ હલદી
નાખી ભોંડાના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા કરી પથરાવવા. આંબ-
લીનું પાણી કરી તે પણુ નાખવું, ગોળ નાખવો. લીંબડાના પાનને
જરા ઘી લગાડી સેકીને તે પણુ નાખવાં. મરચાં તથા ધાણાને જુદાં
જુદાં તાવડી અથવા લોઢી ઉપર સેકવાં. સેકી ધાણા અરધા
પીસીને નાખવા, મરચાં એ પીસીને નાખવાં, તથા બાકીનાં આખાં
નાખી દેવાં. રોપરાનું ખમણુ નાખવું, પછી કડછીમાં ઘી નાખી
રાઈ, મેથી, જીરું, અડદની દાળ મુકી વધાર દેવો. હીંગ નાખવી
હોય તો તે પણુ નાખવી આંબલીનું પાણી નાખવું. તે વખતે તેમાં
વેસણુ ઘોરીને નાખવું.

અડદની દાળ છડીયાલ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ હુણુ તોલા ૨૧ લીંબુની ફાંક ૨
હલદી તોલો ૦૧ ગરમ મસાલો તોલો ૧૧૧ હીંગ વાલ ૪
મરચાં નંગ ૪

આંધણુ મુકી આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોઈને ઓરી દેવી.
દાળમાં મીઠું હલદી નાખી ઠાંકી મુકવી. દાળ ચડી બાય એટલે
વધારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવી અને ગઠુ ગળવા દેવી
નહીં. ત્યાર પછી ગરમ મસાલો નાખી ઉતારી મુકવી અને લીંબુ
નીચોવવું.

(૭૬)

અડદની કાળી હાળ.

હાળ શેર ૧ ધી તોલા ૨ હુંલુ તોલા ૧૥ મરચાં નંગ ૪
હલદી તોલા ૦૧ લવંગ નંગ ૪ હીંગ વાલ ૩

આંધણુ થાય એટલે હાળ ઓરી દેવી. હુંલુ હલદી નાખવાં,
ચડી ભય એટલે હીંગ તથા મરચાં તથા લવંગનો વધાર કંઈ
ઉતારી શેવી.

ત્રેવટી હાળ.

ચણાની હાળ શેર ૦૮ તુવેરની હાળ શેર ૦૮ અડદની હાળ
શેર ૦૮ ધી તોલા ૨ હુંલુ તોલા ૨૥ હલદી તોલા ૦૧
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ રાઈ તોલા ૦૧ મેથી તોલા ૦૧
લીંબુ નંગ ૧

આંધણુ થાય એટલે હાળ ધોઈને ઓરી દેવી. હુંલુ હલદી
નાખવાં ચડી ભય એટલે મેથી, રાઈ તથા મરચાંનો વધાર દેવો,
અને કાચી હીંગ નાખવી અને લીંબુ નીચોવવું. લીંબુ ન મળે તો
છાસ અથવા આંબલીનું પાણી અથવા કેક પલુ નખાય છે, અને
પછી ઉતારી શેવી.

મગની છડીયાલ હાળ.

હાળ શેર ૧ ધી તોલા ૨ હુંલુ તોલા ૨૥ હલદી તોલા ૦૧
હીંગ વાલ ૫ મરચાં નંગ ૪

આંધણુ થાય એટલે હાળ ધોઈને ઓરી દેવી. હુંલુ હલદી
નાખવાં. ચડી ભય એટલે કાચી હીંગ નાખી, મરચાંનો વધાર કંઈ
ઉતારી શેવી.

(૭૭)

મગની શ્રેતરાંવાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ધી તોલા ૨ હુંસુ તોલા ૨૥ હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦૧ મેથી તોલો ૦૥ મરચાં નંગ ૪

આંધણુ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી, હુંસુ હલદી નાખવાં.
ચડી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખવી અને મેથી તથા મરચાંને
વધાર હઈ ઉતારી લેવી.

મગ મેથી.

મગ શેર ૧ મેથી શેર ૦)~ હુંસુ તોલા ૩ હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦૧ મરચાં નંગ ૫ કોકમ તોલા ૨૥

આંધણુ થાય એટલે દાળ તથા મેથી ઓરી દેવાં. હુંસુ હલદી
નાખવાં. ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી હીંગ મરચાંને વધાર હઈ
ઉતારી લેવાં.

મેથી દાણાનું શાક.

મેથી શેર ૦૥૥ મગની દાળ શેર ૦૧ ધી તોલા ૨ હુંસુ
તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧ ગોળ શેર ૦)~ હીંગ વાલ ૫
મરચાં નંગ ૫ આંબલી તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ લવિંગનો
ભુકે તોલા ૪

મેથી રાત્રે પલાળી સવારે પાણી કાઢી નાખવું. આંધણુ થાય
એટલે મગની દાળ ઓરી પછી મેથી નાખી દેવી. હુંસુ હલદી
નાખવાં. ચડી રહે એટલે હીંગ મરચાંને વધાર દેવો. અને ગોળ
આંબલીનું પાણી તથા હવેજ અને લવિંગની ભુકની નાખવાં. અ-

(૭૮)

ટામમાં આંબલી અથવા કેઠ નાખવું. શાક રસદાર કરવું, ઉતારી લેવું. મેથી ઓરતી વખતે બાફીને પાણી કાઢી નાખવું.

ચણુની દાળ.

દાળ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦) = ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨ા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૫ મરચાં નંગ ૫ કાચી કેરીના ટુકડા શેર ૦) = ધાણાજીર તોલો ૧

આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. અધચડી થાય એટલે વેસણુનો ઘોર કરી અંદર લુંણુ હલદી નાખી તૈયાર કરવો. તે દાળ ગળી બાય એટલે નાખી દેવો. દાળ એકરસ થાય એટલે અંદર કાચી કેરીના ટુકડા નાખવા અથવા તે ન મળે તો કેકમ નાખવી. ત્યાર પછી કડછીમાં હીંગ વથા મરચાંનો વધાર મુકી વધાર હઈ દેવો અને ઉતારી લેવી. મટરની દાળ પણ તેજ રીતે થાય છે પણ બાદી બહુ કરે છે તેથી તેમાં મરચાં વધારે નાખવાં અગર કાળાં મરી નાખવાં.

કઢી.

વેસણુ શેર ૦ા છાસ શેર ૩ લીલાં મરચાં નંગ ૮ ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦ા મીઠા લોબડાની સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦ા રાઈ તોલો ૦ા કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીર તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૫ લીંડા નંગ ૪

વેસણુમાં લુંણુ હલદી નાખી છાસથી ઘોર કરવો. છાસ ન હોય તો તેને પછી વધાર મુકવો, તેમાં મેથી, રાઈ, જીર, મરચાં

નાખવાં અને વધારી દેવી. ખઢકો આવે એટલે મીઠો લીંબડો તથા કોથમી આદુ તથા કાચી હીંગ નાખવી. ભીંડા પહેલાંથી પાણી વધારી તેમાં બે મીનીટ પછી નાખવા, પછી જરા રહીને ઘેર નાખી નીચે લખી વસ્તુ નાખવી અને જ્યાં સુધી ખઢકો ન આવે. હોય અને ફીણ ચડતાં હોય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવી. ખઢકો એસી જાય એટલે અડધો કલાક શખીને ઉતારી લેવી.

સરગવાની સીંગની કઢી

વેસણ શેર ૦૧ છાસ શેર ૩ લીલાં મરચાં નંગ ૮ હુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ મીઠો લીંબડો સળી બે આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦૧ રાધ તોલો ૦૧ કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરૂ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ ભીંડા નંગ ૪ સરગવાની સીંગ નંગ ૬

ઉપર પ્રમાણે કઢી કરી તેમાં સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા કરી છીલકા ઉતારીને નાખવા. બાકી ઉપર પ્રમાણે.

પકોડીની કઢી.

વેસણ શેર ૦૧૧ છાસ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ મરચાં લીલાં નંગ ૮ હુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦૧ ખાંડ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૧ રાધ તોલો ૦૧ જીરૂ તોલો ૦૧ હીંગ વાલ ૫ કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨

ઉપર પ્રમાણે વેસણ શેર ૦૧ નો ઘેર કરવો અને વધાર મુકી ઉપર પ્રમાણે વધારવી. ઉકળે એટલે કોથમી, લીંબડો, ખાંડ નાખવી

તે તૈયાર થઈ જાય એટલે પછી વેસણ શેર ૦૧ ને પાણીથી બાંધી
ખુબ મથવું અને મથાઈને પાણી ઉપર વરી આવે એવું થાય ત્યારે
ધી ઝુકી તેમાં વળી લેવી અને તે પકોડી નાખી દેવી.

ખુંદીની કઢી.

તે પણ ઉપરની રીતે પકોડીની પેઠે ખુંદી નાખીને થાય છે.

પતરવેલીયાંની કઢી.

કઢી ઉપર પ્રમાણે કરીને અળવીના પાન લઈ તેમાં વેસણ
હીંગ હવેજ મસાલો નાખી વીંટા કરવા અને તે વપેલામાં ખડ નાખી
બાફી લેવા, બફાઈ જાય એટલે તેને સમારીને કઢીમાં નાખી દેવા.

કોકમની કઢી.

વેસણ શેર ૦૧ કોકમ તોલા ૪ ધી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨
લુંછ તોલા ૨૧ હલદી તોલા ૦૧ મરચાં નંગ ૮ ગોળ તોલા ૨
મૈથી તોલા ૦૧ સઈ તોલા ૦૧ જીરૂ તોલા ૦૧ હીંગ વાલ ૫
કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨

વેસણને પાણીમાં ઘેર કરી કોકમ નાખી ઉપર પ્રમાણે
વધારી દેવી. પાકી જાય એટલે સર્વ વસ્તુ નાખી ઉતારી લેવી.
કોકમની ખટાઈ થોડી કરવી હોય તો કોકમ થોડાં બેઈએ અને ઝાઝું
કરવું હોય તો વધારે બેઈએ. કોકમ નહીં તો આંબલી પણ નાખે છે.

મીઠી કઢી.

વેસણ શેર ૦૧ છાસ શેર ૩ ધી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨
લુંછ તોલા ૨૧ હલદી તોલા ૦૧ મરચાં નંગ ૮ ખાંડ તોલા ૪

મેથી તોલો ૦૥ રાઈ તોલો ૦૥ છૂંચ તોલો ૦૥ હીંગ વાલ ૫
મુળાના કાંદા નંગ ૨ કોથમી પાણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨
કેળાં પાકાં ૨ ભીંડા નંગ ૪ સરગવાની સીંગ નંગ ૨

વધાર મુકી થાય એટલે પાણી વધારી રેવું અને તેમાં સીંગ
તથા મુળા તથા ભીંડા નાખવાં. અધચડાં થાય એટલે વેસણનો
ઘોર નાખવો અને ઉપર કેળાં, લીંબડાનાં પાન, ઘી ચોપડી સેકીને
તથા કોથમી નાખી ઉકળી રહે એટલે ઉતારી લેવી.

જે કઠી વધારે કરવી હોય તો શાકાદિક થોડું જોડ્યે તેમ
ખટાઈ પણ થોડી જોડ્યે અને વધાર વિગેરે લોટ, કોકમ ઇત્યાદિ
વિચારથી નાખવું. છાસ થોડી હોય તો કોકમ અથવા આંબલીનું
પાણી અજર અંગચુર વિગેરે નાખે છે.

તીખી કઠી.

વેસણ શેર ૦૧ ઘી તોલા ૩ ચણા શેર ૦) = હુંણ તોલા ૨૥
હલદી તોલો ૦૧ વડી તોલા ૪ મેથી તોલો ૦૥ રાઈ તોલો ૦૥
છૂંચ તોલો ૦૥ હીંગ વાલ ૫ કાળાં મરી તોલો ૧ લવીંગની
બુકની તોલા = કોકમ તોલો ૧

ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકી પાણી શેર ૪ વધારવું અને ચણા
પલાળેલ હોય તે નાખવા અને વડી જરા ઘીમાં પહેલાં સતાળીને
પછી વધાર મુકી પાણી વધારી ચણા નાખી વડી નાખવી અને
વેસણમાં હુંણ, હલદી, મરી નાખી ઘોર કરી તે પણ નાખવો.
ઉકળી રહે ત્યારે લવીંગની બુકની નાખી ઉતારી લેવું.

(૮૨)

બાટી.

ચું ન શેર ૧ ઘઉંનો જરા બડો લુણ તોલો ૧ ધી શેર ૦) =
ચુંનમાં લુંજ નાખી બાંધવો તેની બાટી કરવી લોટને ધીને
હાથ હથેને તેના ગોળો વાળી વચમાં ખાડો કરી બાટી કરવી અને
છાંણાંની આંચ કરી તેમાં સેકવી અને ફાટવા ઉપર આવે એટલે
મંદી આંચમાં બારી મુકવી પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લઈ
લુગડાંથી લુઈ ધીથી ખુબ ચોપડવી ધી પણ ખીચે છે પણ અમે
કમતી લખ્યું છે.

બાટી. બીજી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લુંજ તોલો ૧૥ ગોળ શેર ૦૧ ધી શેર ૦૧
તુરની દાળ શેર ૦૧ હીંગ તોલો - હલદી વાલ ૫

દશ છાંણાંને આઠ કરી દાળ શેર ૦૧ માય એવડો લોટો
લઈ આંધણ મુકી દાળ પાણી સાથે તુરવ ઓરી દેવી અને લોટ
બાંધવો બાંધીને ટુંપવો અને તેના બે લુવા કરવા અને તેના બડો
ને લાંબો લાટો કરવો અને તે લાટાને તેમજ લાંબાને લાંબો પગતો
કરવો અને ઉપર થોડું ધી ચોપડવું અને તેની પીપોડી એટલે ગોળ
વીંટો કરી દેવો અને પછી દાળ ઓરેલ લોટાનું મોઢું હોય તે પ્રમા-
ણમાં તેવડી બાટી કરવી અને દાળના લોટાના મોઢા ઉપર તે બાટી
ઢાંકી દેવી ત્યાર પછી બીજા લુવા લઈ ઉપરના લુવા પ્રમાણે ધી
ચોપડી બીજા વીંટો કરવો અને તેની પણ બાટી જેવડીજ બાટી
કરવી અને એલી બાટી ફેરવી દેવી અને બીજી બાજુ ચડી જાય
એટલે ઉતારી લેવી અને પછી દાળ ચડી ગઈ હોય તે દાળ ઘુટી
નાખવી અને તેમાં લુંજ હલદી ધી તોલો ૨ હીંગ તથા ગોળ તોલો

૨ નાખવાં અને હલકી આંચ ઉપર રાખવી ફાળ જરા કઠણ થાય તેવી કરવી બાકી ઠરી ગયેલ જેવો આંચ હોય તેને ભુકા જેવો કરી નાખવો અને તેમાં બે બાટી ભારી દેવી સારી રીતે પાકી જાય ત્યાં સુધી રાખવી અને શાક કરવું હોય તો બીજા છાંણાં ઉપર કરી લેવું બાટી દેવતામાંથી કાઢી લુગડે લુધ હાથમાં આડી રાખી ઉંની ઉંની દબાવવી અને ઘી જેટલું હોય તેટલામાં બોળી દેવી.

મરચાંનું શાક.

મરચાં શેર ૧ લુંણ તોલા ૨૥ રાઈ તોલો ૦૥ ગોળ તોલો ૧
વેસણ શેર ૧ હલદી તોલા ૨ મેથી તોલો ૦૥ તેલ શેર ૦
હીંગ વાલ ૫

મરચાં ઝીણું મગીયાં જેવાં સમારીને વધાર મુકી વધારી દેવાં અને ચણાના ગ્લોટને ખુબ મોવણુ દેવું મરચાં વધારી જરા પાણીનો છટકો દેવો અને મોવણુ હીધેલો લોટ તથા ગોળ નાખવો અને લુંણ હલદી નાખવાં થઈ રહે એટલે ઉતારી દેવું છુટું શાક કરવું.

મરચાંના હવેળયાં.

મરચાં શેર ૧ બડાં રાઈ તોલો ૦૥ ગોળ તોલા ૫ તેલ
શેર ૦) = ખાણું છુટું તોલા ૫ વેસણ શેર ૦૥ મેથી તોલો ૦૥
લુંણ તોલા ૨૥ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલા ૨

મરચાંને એક તરફથી ચીરવું અને વેસણમાં લુંણ હલદી ખાણું છુટું તથા ગોળ નાખી તેલનું મોવણુ દઈ તે હવેજ મરચાંમાં ભરવો અને પછી બાકી રહેલ તેલ મુકી અંદર રાઈ મેથી હીંગ મુકી વધારી દેવાં ખુબ તેલમાં સલસડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

(૮૪)

સુળાનું શાકું.

સુળાના કાંઠા શેર ૧ રાઈ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૫ ગોળ
તોલા ૨ ચણાનો લોટ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હુંણ તોલા ૫
તેલ શેર ૦૧ ધાણાંજીર તોલા ૫ હલદી તોલા =

કાંઠા સમારીને ત્રણ આંગળ લાંબી ચીરો કરવી પછી વધાર
મુકી વધારી ફેવી અને પાણી નાખવું અને લોટમાં હુંણ હલદી
ગોળ તથા હલેજ નાખી તેલનું મેવણુ ફેવું તે શાકમાં નાખી ફેવું
અને ચીજી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

ઢોસાના લાડ.

ઘઉંના લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦૧- સેકેલા વલ તોલા ૨૧
ધી શેર ૦૧= ગોળ શેર ૦૧= .

લોટમાં તેલનું મેવણુ ફેવું મેવણુ બરાબર મળી જાય એટલે
પાણી નાખી તે લોટ છુટો રહે તેવો કઠણ બાંધવો અને તેના પુળ
કઠણ ઢોસા બાંધવા અને આશરે ૬૫ છાંણાંનો આંચ કરવો અને
તેના ઉપર ફાળ અગર શાક કરવું હોય તે મુકવું કારણ કે આંચનો
વાપ બ્યર્થ ન જાય માટે આંચને ફરતાં ઢોસા મુકવા અને વાપ
આવે તેમ ફેરવવા જવું ફાળ પડવા ફેવી નહીં અને પુળ સેકાઈ
જાય અને આંચ ઠંડી પડી જાય એટલે ફાળ શાક જે મુકવું હોય
તે થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને આંચને ભુકા જેવો કરી ઠંમ-
ઠારી નાખી તેમાં ઢોસા ભારી ફેવા તે જ્યારે પુળ પરીપકવ થઈ
જાય એટલે કાઢી લઈને લુગડાંથી લુછીને ખાંડવો અને ભુકો કરી
ગોળ નરમ કરવો અને નરમ પડે એટલે ભુકો ચાળીને રાખ્યો.

(૮૫)

હોય તેમાંથી કાઠાંને આકરેા બુકો પેહેલાં ગોળમાં લોળવવો અને પછી બીજે બુકો પશુ લોળવવો ખુબ મળી જાય અને કશી ન રહે ત્યારે ઘી ઉતું કરીને નાખી દેવું અને તેના લાડુ વાળવા.

રોટલાનાં લાડુ.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦૮ સેકેલા તલ તોલા ૨૫
ઘી શેર ૦૮ તલ શેર ૦૭-

લોટને ઉપર પ્રમાણે મોવણુ દઈ ખુબ ઠંડણુ માંધી તેના એક ચાળીમાં રોટલો વણવો તે રોટલો આંખળ એક બડો રાખવો તેમાં આંગળીથી ખાડા કરવા અને તેને વાવડી ઉપર સેકવો ખુબ સેકાઈ જાય પરીપકવ થાય એટલે ઉપર પ્રમાણે ગોળ લોળવી લાડુ વાળવા.

કંસાર.

ઘઉંનો લોટ બડો શેર ૧ ગોળ શેર ૦૫૫ તલ તોલા ૪

લોટ એક વાટકાથી ભરવો અને જેટલા વાટકા લોટ થાય તેટલા વાટકા પાણીનું આંધણુ ચુકવું અને તેમાં ગોળ નાખવો ને આંધણુ થઈ જાય એટલે અંદર લોટમાં તેલનું મોવણુ દઈ ચોરી દેવો અને હલાવીને મંદી આંચ રાખી ઠાંકી ચુકવું થડી જાય અને ઠાંજી ખુલી જાય એટલે ઉતારીને ઠાંકી રાખવું પછી વાપરતી વખત ઘી જેટલું નાખવું હોય તેટલું નાખવું.

ખાટ.

ઘઉંનો લાકડી જેવો રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧ પાણી શેર ૨૫
તેલ શેર ૦૭- ઘી શેર ૦૭-

પાણી શેર ૨૥ નું આંધણ મુકી તેમાં ગોળ નાખવો અને આંધણ ઉકળે ત્યારે મેલ જે ઉપર આંગે હોય તે ઝારાથી કાઢી લેવો અને લોટમાં તેલનું મેલણ દધ ઘોંટી દેવો અને હલાવવો નીચે બેસવા દેવો નહીં જરા કણી રહે એટલે આંચ કાઢી લઈ ઢાંકી દેવો બ્યારે સાવ સીજી બચ એટલે ઘી નાખી ઢાંકી મુકવું અને થોડીવાર રાખી ઉતારી લેવું.

ખરફી ચુરમું.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ બચફલ નંગ ૧
ગોળ શેર ૦૮૦ એકેલા તલ શેર ૦૫૦ છુર શેર ૦૮૦

ઘઉંના લોટમાં મેલણ દઈ ઉપરના લાડુ પ્રમાણે લોટ આંધી ઢાસા કરી શેકી ભુકો કરી ગોળ લેળવી એક ખુમચામાં ઢાળી દેવું અને ચાકુથી મોનચારના જેવા આંકા કરવા ઉપર છુર શેર ૦૫૦ છુરકાવવું પછી બચફળ નંગ ૧ નો ભુકો કરીને ઢાળતી વખત નાખી દેવો તે ઉપર છુર છુરકાવવું અને આંકા કરી જે વખત વાપરવો હોય તે વખત ચાકુથી ઉખેડી લેવું.

મગની ફાળની વડી.

મગની ફાળ શેર ૧ આંદાનો છુંદો તોલો ૧૥ હીંગ તોલો ૧
લાલ મરચાં તોલો ૧ હુણુ તોલો ૨ હલદી તોલો ૦૧

ફાળને રાત્રે ઊંજવી મુકવી અને સવારે ધોધને છીપર ઉપર પીસી નાખવી અને આંદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો, હુણુ, હલદી મીલાવવાં અને મધવી અને ચણી ઘોરથી મોટી મોટી વડી હાથથી મુકવી, તડકામાં મુકાઈ બચ એટલે ઉતારી લેવી.

(૮૭)

ચોળાની દાળની વડી.

ચોળાની દાળ વગર છીલકાની શેર ૧ પેઠાનું પાણી હુણ
તોલા ૨ હલદી તોલો ૦૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧૥ હીંગ
તોલો ૧ મરચાં તોલો ૧

દાળનો ભરડો કરવો અને રાતના ભુરાં કોળા એટલે પેઠાનું
ખમણ કરી તેનું પાણી કાઢી તેમાંજ ભીંજવવો અને ભુરાં કોળાનો
કુંચો અરધ તથા હુંણ, હલદી, આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં નાખી
મથવો અને ઉપર પ્રમાણે વડી સુકવી.

અડદની દાળની વડી.

અડદની દાળ શેર ૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧૥ હીંગ તોલો ૧
મરચાં તોલો ૧ હુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૧

દાળને રાતના પલાળી સવારે છીપર ઉપર પીસી નાખવી
અગર અડદની દાળનો મેથીના દાણા જેવો બડો ભરડો કરવો અને
રાતના તે પલાળીને સવારના અંદર આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં,
હુંણ, હલદી નાખીને મથવો. મથીને વડી સુકવી તેમ બેઉ રીતે
થાય છે.

તલ વડી.

અડદની દાળ શેર ૧ તલ શેર ૩ ચોરીઠો શેર ૦૧ હુણ
તોલા ૪ મરચાં તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧ આદાનો છુંદો તોલા ૩

અડદની દાળને ઝીણી પીસવી અગર એ ન પીસી શકે તો
તલના દાણા જેવડો ભરડો કરાવી રાતના ભીંજવી દેવો. તે એવો

ભીજવવો કે અંદર ગાંઠો પડે નહીં. સવારના હાળનો રવો મથતું જવું અને અંદર તલ, ચોરીઠો, હુંણ, મરચાં, હીંગ, આદાનો છુંદો નાખી ઘોર જેવડી વડી ચુકવી અને તેમાંથી જ તુરીયાનાં અમદાં જેવડી ચેપલી કરવી તો તે ચેપલી કહેવાય છે અને સુકાઈ જાય એટલે વડકેથી ઉપાડી લેવી.

અડદની હાળનાં વડાં.

ઉપર પ્રમાણે અડદની હાળ ભીજવી મથી અંદર તેજ પ્રમાણે હીંગ હવેજ નાખી આથો એક દીવસ રહેવા દઈને તેનાં વડાં કરી વળી નાખવાં.

મગની હાળનાં મગોડાં.

મગની હાળ શેર ૧ હાથ ઉપર પ્રમાણે ચીજ તરતુ નાખી તળી લેવાં તે મગોડાં કહેવાય છે.

મગની હાળની કચોરી.

મગની હાળ શેર ૧ મેદો શેર ૦૧૧ તેલ શેર ૦૧૧ = હુંણ તોલા ૧૧૧ હલદી તોલા = લીંણ નંગ ૨ ધાણાજીર તોલા ૧ મરચાં તોલા = હીંગ વાલ ૫

હાળને ઘોષ સાંજના પલાળી સવારે ઘોષને હીંગ મરચાંથી છુંકી હુંણ હલદી તથા હવેજ તેના અનુમાનથી નાખી ચડી જાય એટલે હાથથી જરા મસલી નાખવી અને રાખી ચુકવી. મેદામાં ગોવણ હાથ મેદો બાંધી તેને પુરી જેવું વણીને તેમાં મગની હાળ ભરી વળી લેવી.

(૮૬)

અડદની ઢાળની કચોરી.

અડદની ઢાલ શેર ૧ મેડો શેર ૦|| તેલ શેર ૧ આદાના
મગીયાં તોલા ૨ છુંચ તોલો ૧|| હલદી તોલા = લીંબુ
નંબર ૨ લીલા ધાણા ગ્રુડી ૧ મરચાં તોલા ૪ હીંગ વાલ ૫

ઢાળને રાતના પછાળી સવારે ખુબ બારીક પીસી તેમાં હીંગ
હલેજ બધું નાખી વડાં કરી અધકચાં વળી લેવાં અને ઉતારીને
હાથથી મસલી નાખવા અને લીંબુ નીચોવી દેવું. લીંબુ ન મળે તો
અંબચુર દાઢમસાર અગર આંબલીની ખટાઈ નાખવી. મેદામાં
ખુબ મોવણુ દઈ લોટ કઠણ બાંધી પુરી જેવો વણી તેમાં તે અડ-
દની મચેલી ઢાળ ભરી વળી લેવી. તેજ રીતે લીલા ચણા, વટાણા,
અળવી, સુરણ, બટેટાનાં શુભા કચોરી થાય છે. કચોરીને ધારી
તથા શુભને ઘુમરા પણ કહે છે.

મેદાની સેવ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦) = ખાંડ શેર ૧|| એલચી તોલો ૦||

મેદાને પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવો અને ભીંને છુંગડે ઢાંકી
સુકવો. તે એક કલાક ઢાંકીને પછી જરા સેજ ધીને હાથ દધ ખુબ
દુંધવો, નરમ કરવો નહીં પછી સેવના સંચાને ઘી ચોપડી
તેમાં મેદો કઠણ બાંધેલો સુકવો પછી લોટ ઉપર એક બીનું લુગડું
નીચોવીને ઢાંકવું પછી તેમાં હાટો બેસાડવો. પછી તે સાલ આડીમાં
બેસાડીને વજન ટાંગવું અગર ફેરવવાનું ચક્કર હોય તો ફેરવવું
અને નીચેથી ચાળવા જવું. અગર સંચો ન હોય તો સેવ વણવાનું
પાટીયું થાય છે તે પાટીયાને તથા હાથને ઘી ચોપડીને લોટ જરા

નરમ કરી સેવ વણવી. પોચે હાથે વણવી અને એક જથ્થે નીચેથી આળતા જવું. પછી તેને વડકામાં સુકવી દેવી. સુકાઈ રહે એટલે એક વાંસના કરંડીયા અથવા ડીકરાંના ઠામમાં ભરી સુકવી. પછી જ્યારે કરવી હોય ત્યારે પાણી શેર ત્રણનું આંધણ સુકવું. તે આંધણ થાય એટલે બોરી દેવી, ચડી જાય એટલે ઉતારી લોટ આળવાની ચારણીમાં ઠલાવી એસાઈ નાંખવી અને પછી તેજ તપેલું ખાલી કરી બચેલું ઘી તેમાં નાખીને પાણી નીતારી ગયેલ સેવ તેમાં નાખી દેવી અને ખાંડ શેર ૧૥ તેમાં નાખવી અને ભાંગી ન જાય તેવી રીતે હલાવવી. ખાંડનો રસ થઈ જાય અને જરા સહસડવા માંડે ત્યારે સુગંધી નાખી ઉતારી લેવું.

અડદના પાપડ.

અડદનું પીઠું શેર ૧ હીંગ તોલો ૮૥૥ લુણ તોલો ૩૥
કાળાં મરી તોલો ૧૥ ખારો તોલો ૨૥ તેલ શેર ૦)~

લુંણ તથા ખારો પાણીથી ભીંજવી પાણી કરવું અને પીઠું લઈને તેમાં કાળાં મરીનો ભરડો કરી તેનાં ફેતરાં ઉડાડીને તે મરીનો ભરડો નાખવો. હીંગનું પાણી કરીને નાખવી અને ખારાનું તથા મીઠાનું પાણી નાખી ખુબ ઠંડણ બાંધવો અને છીપર તથા પાણીને તેલ ચોપડી તેને ખુબ કુટવો. કુટાઈ જઈ નરમ થઈ જાય એટલે તેને હાથથી ખુબ ટુંપીને લુવા નંગ ૨૦ પાડવા. તેનો થાળી ઉપર તેલ ચોપડીને પાપડ વણવા. તેને વડકામાં સુકાવી રાખી સુકવા. વાપરવા હોય ત્યારે સેકી અથવા તળી લેવા.

(૯૧)

મગ તથા અડદના પાપડે.

અડદનું પીઠું શેર ૦૥ મગનું પીઠું શેર ૦૥ હીંગ તોલો ૦૥૬
હુંલુ તોલા ૩૥ કાળાં મરી તોલો ૧૥ તેલ શેર ૦)૮
આદા તોલા ૨૥

તેના પાપડ કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

મગની હાળના પાપડે.

મગનું પીઠું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૥૬ હુંલુ તોલા ૩૥
કાળાં મરી તોલો ૧૥ આદા તોલા ૨૥ તેલ શેર ૨૥

રીત ઉપર પ્રમાણે.



(૯૨)

પ્રકાર બીજો.

દુધના પ્રકારની રીત.

ત્રીગડાનો મનોર.

ખુવો શેર ૦૮- બચકલ તોલો ૦૮ કાચાં કેળાં શેર ૦૮
ધી શેર ૧ કેશર તોલો ૦૮ તળખીર સવા પાશેર ખાંડ
શેર ૨૮ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૮

કેળાંને ગરમ વાનીમાં મુકીને માથે થોડો આંચ રહેવા દેવો.
પછી બક્રાઇ રહે એટલે બહાર કાઢીને તેની છાલ ઉતારવી પછી
તેમાં ખુવો પીસીને મેળવવો તે પછી જે તળખીર લખી છે તે લઈ
તેને ઘી નવટાંક તથા હઠી નવટાંકમાં મેળવવું પછી ઘી ચુલે
ચડાવી ઘી ઠોરના જેવું રાખવું પછી ચણે આખો નીકળી બચ
તેવા વીધાના ઝારાથી સેવ પાડવી તે કાઢીને એક છાબડીમાં ભરવા
જવું. તે પછી ખાંડ શેર ૨૮ ની ચાસણી કરવી. ચાસણી ખુંદીના
જેવી લેવી પછી તેમાં કેસર નાખીને નીચે ઉતારવી પછી મનોર
જે તેવાર થયો હોય તે ચાસણીમાં નાખીને મીશ્રીનો રવો શેર ૦૮
નાખીને ઠયાંખાઈ ઠંડુ પડે ત્યારે સુગંધી બચકલ નાખીને તેના
નંગ બાંધવા.

હઠીવડાં.

લેંચના દુધનું હઠી શેર ૧ ઘી શેર ૦૮૮ ખાંડ શેર ૧૮
તળખીર શેર ૦૮

હહીં શેર ૧ ને રાતના એક હુગડાંમાં બાંધી ખીલીએ ટાંગી રાખવું. સવારે તે કાઢીને તળખીર નવટાંકને મોવણુ દધને તેમાં મેળવવું મેળવીને તેમાં ચાસણી યુંદી જેવી ઉતારવી ને વડાં તળીને પરભાર્યા ચાસણીમાં નાખવાં ને બધાં પડી રહે એટલે બધા રસ પી રહે એટલે ખીલ વાસણમાં કાઢી લેવાં.

પીસ્તાંની જલેબી.

પીસ્તાં શેર ૦૧૧= હહીં શેર ૦૧= તળખીર શેર ૦)=
ખાંડ શેર ૨૧૧ ઘી શેર ૧૧

પીસ્તાંને બાફીને છીલકાં ઉતારવાં. ઉતારીને વાટી નાખવા એવાં છાણવાં કે છરણામાંથી નીકળે. પછી તળખીરમાં ચોડું મોવણુ દધને વાટેલાં પીસ્તાંમાં મેળવવાં. મેળવીને મેઢીને મથવા, મથતાં તે કઠણુ રહે તો હહીં ઉપર લખ્યું છે તેમાંથી નાખવું. પછી એક તવીમાં મથવા થાળમાં ઘી મુકવું, પછી એક હુગડાંનું છરણું મેવડું જગન્નાથીનું ચોડું સવા વેંતનું લેવું. તેની વચમાં ચણા જેવડું છિદ્ર કરી ફેર આપી લેવી. પછી તેમાં ઘેર નાખીને હાથે કરીને જલેબીની રીતે પાડવી. પછી ખાંડ શેર ૨૧૧ ની ચાસણી તૈયાર રાખી હોથ તે ચાસણી યુંદીથી જરા આકરી લેવી, પછી જલેબી કઠાઈમાંથી કાઢતા જવું અને ચાસણીમાં નાખતાં જવું.

નારંગીની ખરફી.

નારંગી નંબ ૧૦ ખાંડ શેર ૧૧૧ ઘી શેર ૦૧ કેસર તોલો ૦૧
કરતુરી વાલ ૧

નારંગી નંગ ૧૦ નું છાલું, છાલું કાઢી માવો કરવો. માવો થઈ રહે એટલે તોલો ૨ બાર ધી નાખીને સોતરવું. તેને પીત્તળના તવીથેથી હલાવતા જવું પછી બહું શીરાથી નરમ રાખીને ઉતારી લેવું. પછી ખાંડ શેર ૧૧ ની ચાસણી કરીને તે ચાસણી પતાસા બરોબર ઉતારીને તેમાં કેસર ઉપર નાખવું ને તેમાં નારંગીનો માવો નાખીને ઉતારી લેવું. તે પછી જરા ઘુટીને ઠંડ પડે ને ઠરે એટલે સુગંધી નાખી ઠારી દેવું ને તેમાં સુગંધી કસ્તુરીની નાખવી.

નારંગીની બરફી. બીજી રીત.

નારંગી નંગ ૨ ધી તોલો ૨ ખુવો શેર ૦૧ કસ્તુરી અથવા બરસ વાલ ૦૧૧ કેસર તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧.

ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરવી. નારંગીનું છાલું નાખીને ચાસણી મોહનથાળ જેવી લેવી. તેયાર થાય કે વરવ નીચે ઉતારી મોહનથાળથી વધારે કરવી પછી કેસર તથા ખુવો નાખીને મેળવવું ખુબ મળી જાય ને ઠારા જેવી થાય કે તરવ ઢાળી દેવી.

નારંગીની તવાપુરી.

મોટી નારંગી નંગ ૧૦ મીશ્રી નવટાંક પીસેલી કસ્તુરી વાલ ૧ ધી શેર ૦૧ માવો શેર ૦૧૧૧ કસ્તુરી ન મળે તો બાવંત્રી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧ કેસર તોલો ૦૧

નારંગી નંગ ૧૦ છોલીને તેનું છાલું કાઢવું. પછી તેને ચુલા ઉપર ચડાવીને તેનો ખુવો કરવો. ખુવો જ્યારે માવા જેવો થાય એટલે તેમાં ધી શેર ૦૧ સમાય તેટલું નાખવું. પછી નીચે ઉતારી

લેવું, પછી ખાંડ શેર સવાની આસણી કરીને તે આસણી ગોળીખંધ થાય એટલે તેમાં કેસર નાખવું. નીચે ઉતારીને હુલાવીને ડરે એટલે મુગંધી પધરાવવી ને તેના લાડુ વાળવા. આસણી કરડી જણાય તો નારંગીનો રસ તોલો ૦ નાખવો.

ત્યાર બાદ માવો શેર ૦૧ છે તેને કઠાઈમાં મુકી ખુર તોલા ૫ નાખી શેકી હાથથી ન ચોટે એટલે ઉતારી લેવો. પછી નારંગીનો માવો જે લાડુ બનાવ્યા તેમાંથી એક એક લાડુ લઈને તેમાં હથેળીમાં ખુર મુકીને લપેટી દબાવી દેવો.

નારંગીની તવાપુરી. બીજી રીત.

મોટી નારંગી નંગ ૧૦ માવો શેર ૦૧ બવંત્રી તોલો ૦૧
ધી શેર ૦૧૮ કેસર તોલો ૦૧ તબખીર શેર ૦) ૩ ખાંડ શેર ૧૧
કસ્તુરી વાલ ૦૧ કાચાં કેળાં નંગ ૪

નારંગીનું છૂંક કાઢી તેનો ઉપરની નારંગી પ્રમાણે માવો કરવો તથા ખુવો માવામાં નાખવો, તથા ઘી નાખવું. થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારવો તથા તેની પલ્લુ ગોળીખંધ આસણી કરવી પછી તે ઘુંટવી તેમાં નારંગીનો માવો તથા દુધનો માવો શેર ૦ નાખવો, તે પછી છાલ સહિત કેળાં બાકીને છાલ ઉતારી નાખવી તે પછી વાટવાં પછી તબખીરમાં રૂ. ૪ ભાર મોવલુ દેવું. મોવલુ ઢઈ કેળાંમાં મેળવી દેવું. મેળવીને મસળવું. તે પછી તબખીરના લોટનું પસેટન લઈને વેલવી તે પછી માવાના તથા નારંગીના માવાના લાડુ જે વાળ્યા હોય તે પુરી વેલીને તે લાડુ ભરવા ને પાછી વેલવી તે વેલીને ઘી ગરમ કરીને પુરી જેવું તે ઝારા ઉપર મુકીને ઘીમાં ચાર ઝબકા દઈને છાબડીમાં મુકીને રહેવા દેવી.

(૬૬)

નારંગીનો શીરો.

નારંગી નંગ ૧૦ કસ્તુરી વાલ ૦ા કેસર તોલા ૩
ખાંડ શેર ૧ા ખુવો શેર ૦ા ઘી શેર ૦) =

નારંગી નંગ ૧૦ નું છૂંડે કાઢવું. છૂંડે કાઢીને તેનો માવો કરવો. માવો કરતાં બે કઠાઈમાં ચાંટે તો વાસણમાં ઘી નાખવું, શીરા જેવું થાય ત્યારે દુધનો માવો નાખી દેવો. તે બ્યારે એકા-એક મીઠાવીને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં નાખી દેવું, તેમાં કેસર નાખી દેવું. તે મધ્યે ઠરે ત્યારે કસ્તુરી વાલ ૦ા નાખીને પછી ભરી રાખવો. તે દીન ૧૫ સુધી જગડે તેમ નથી ને તે મગજને તર કરે છે.

કાચી કેરીનો શીરો.

કાચી કેરી શેર ૦ા = ચારોળી તોલા ૨ ખાંડ શેર ૧
ઘી શેર ૦ા

કાચી કેરી શેર ૦ા = તેને આંચમાં ગોઠવવી તેનો મગજ કાઢીને તે ઘી નાખીને સોંતળવો. થોડો સેકાયા બાદ ઉતારી લેવો ને પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧ા ની લઈને ચાસણી ગોળી વળતી ઉતારવી તે પછી તે મગજ પછુ અંદર નાખી દેવો. પછી ચારોળી નાખી હાથ બુઢા વાસણમાં ભરી દેવો.

પીસ્તાનો શીરો.

પીસ્તાં શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા
મુગધી એલાયચી તોલો ૦ા

પીસ્તાં શેર ૦ા લઈ તેને પાણીમાં નાખી આંચ ઉપરે ધરવાં થોડીવાર પછી વપાસી જોવાં ને તેનાં છીલકાં ઉતરી જાય એવા

(૬૭)

થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવાં પછી તેનાં છીલકાં ઉતારી તેને વાટવાં પછી ઘી પાસેર ગરમ મુકીને ચુલા ઉપર મુકી મંદી આંચથી શેકવું અરધો શેકાય એટલે ઉતારી લેવાં પછી ખાંડ શેર અરધો લઘ તેની ચાસણી કરવી ચાસણી ઠારથી જરા આકરી રાખવી પછી ઠરે એટલે તે શેકેલા પીસ્તાં તેમાં નાખી દેવાં પછી ઠરે એટલે સુગંધી નાખવી.

બહામનો શીરો.

બહામ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧૧ કસ્તુરી વાલ ૦૧૧
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧ કેસર વાલ ૫

બહામ શેર ૦૧ લઘ તેને બાફવાની તથા છીલકાં ઉતારવાની તથા પીસવાની તથા શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે પીસ્તાં કરવાં જરા વધારે શેકવી તથા ચાસણીથી જરા તેજ રાખવી. ચાસણી ઉતારતી વખત કેસર નાખવું પછી નીચે ઉતારવી જરા કંદ પડે એટલે શેકેલી બહામ તેમાં નાખવી. પછી જરા ઠરી જાય એટલે વપાસી ભેલું સુગંધી મેળવવી પછી વધારે ગરમ હોય તો તેમાં જરા દુધ છાંટી દેવું એટલે શીરા જેવો તેનો તર રાખવો.

બહામનો શીરો. બીજો.

બહામ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧ દુધ શેર ૦૧૧ મીશ્રીનો રવો
શેર ૦૧૧૧ કેસર વાલ ૫ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧

બહામ શેર ૦૧ લઘ તેને પાણીમાં નાખી આંચ ઉપર ગરમ કરવી પછી તેના છીલકાં ઉતારીને વાટવી સારી રીતે વટાય એટલે પછી ઘી નાખીને શેકવી. શેકાઈ રહે એટલે તેમાં દુધ શેર અરધો

નાખી દેવું પછી તેને એક તવીયાથી હલાવ્યા કરવું તે દુધ ઓટાઈ જાય એટલે તેમાં મીશ્રીના રવો શેર પોણો નાખી દેવો. પછી તેને ઉભરે આવે એટલે ઉતારી લેવો. ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી કેસર નાખી દેવું, તે શીશ ચાર દીવસ રહે છે.

ગુલકંઠ.

મીશ્રી શેર ૬ ગુલાબના ફુલ ૩૦૦

મીશ્રીને કુટીને રવો કરવો પછી એક કાચની અથવા ચીનાઈ અથવા માટીની અંદર લાખ લગાવેલી અથવા જસતની બરણીમાં ઉપર લખેલી મીશ્રીમાંથી પહેલાં આઠમો ભાગ નાખવો. પછી તેમાં ઉપર લખેલાં ફુલોમાંથી પચાસ ફુલની પાંખડી નાખવી વળી પાછી મીશ્રી નાખવી તે નીચેના કુલને ઢાંકી દેવા ને વળી ફુલ નાખવા તેવીજ રીતે થર દેવાં જવું બધાં થર દેવાઈ જાય એટલે તે બરણીનું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું ને માથે એક લુગડું બાંધીને ફોરી બાંધી દેવી ને પછી તડકે તે બરણી બાર માસ ચુકવી. બે કદાચીત બાર માસ સુધી રહે તો વધારે ગુણકારક થાય છે. ઉનાળામાં ચાર માસ રહે તો પણ ગુણદાર થાય છે.

સેવતીના ફુલનો ગુલકંઠ.

મીશ્રી શેર ૬ સેવતીનાં ફુલ ૪૦૦

મીશ્રીના રવો કરવો અને તેનો ગુલકંઠ ઉપર પ્રમાણે કરવો. ને આ ગુલકંઠ ઉરનકાળના તથા બે માસ ચોમાસાના રાખવો. વચમાં કદાચીત મહીના બે મહીના રાખી ખાશો તો બેઉ ગુલકંઠ ખવાશે.

અજ્ઞાશનું સરખત.

અન્નાસ મોટું સીંગાપુરીનું પોકેલું નંબ ૧

અન્નાસનો રસ નીકળે તેથી અરધી મીશ્રી લેવી

અન્નાસની છાલ તથા પાંદડાં કાંટા વિગેરેને કાઢીને સાફ કરવાં પછી એક મોટી ખમણી લઈને ચાંદીની અથવા પીત્તળની થાળીમાં કલઈ દીધેલ હોય તેમાં ખમણી નાખીને ખમણ કરવું તે ઉપર લખેલાં પ્રમાણે વાસણ વાપરવું પછી ઘોઁબેલી ખાદીનું છરણું લઈ તે પાણીમાં બીંજવવું ને તે નીચેનો નાખવું નીચેની વાસણમાં ભરવું એ કઠાચ રસ રહે તો કૂટીને છાણી નાખવું ને જેટલો રસ રહે તેટલી મીશ્રી લેવી ને તેને અંગીરીમાં કાલસા નાખીને તેની ઉપર મુકવું તેમાંથી ચોથો ભાગ અળી બધ ત્યારે તેની ઉપરનો એલ આવેલો કાઢી નાખવો પછી પોણો ભાગ રહે ત્યારે નીચે ઉતારી લેવો.

ઘારી કરવાની રીત.

ટોપરાનું ખમણ શેર ૦૧ એલાયચી તોલો ૦૧ પીસ્તાં તોલ ૪
ખુવો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧ કેસર વાલ ૫ ઘી શેર ૧૧
કેળાં શેર ૧૧

માવો શેર ૦૧ને તથા ટોપરાના ખમણને પણ થોડું થોડું, ને ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરવો. ચાસણી ત્રણતારી રાખવી. પછી કેસર વાલ ૫ તેમાં નાખીને નીચે ઉતારી લેવી પછી ઠરે એટલે ટોપરાનું ખમણ તથા માવો તેમાં નાખી દેવો, પછી તેમાં સુગંધી મેળવવી પછી કેળાં શેર ૧૧ લઈને તેને ભુંજારમાં બારી બાફવા પછી છાલ ઉતારી પીસી નાખવા લોટ જેવો

થાય એટલે મોવણુ હઈ વેલવા જેવો બાંધવો બે કઠણુ રહે તો જરા
 દુધ નાખવું અને તેમાં પથેટણુ વળખીશનું લેવું તેમાં ધીનું મોવણુ
 હઈ તેને બાંધવો. શાટલીના ચુન જેવો રાખવો પછી તેના ઉપર
 માવાના તથા ટોપરાના ખમણના લાડુ જેટલા થયા હોય તેટલા
 હુવા પાડવા. પછી તેની પુરી વેલવી પછી તે પુરીમાં વચમાં લાડુ
 સુકીને લપેટી દેવો હથેળીથી દબાવી બાટી જેવો ઘાટ કરવો. તે
 તવાપુર કરતાં બાટી રાખવી પછી તે પુરી પાકી બાથ તેવી રીતે
 ગારા ઉપર રાખીને ગુબકા દેવા પછી તે થાળમાં સુકવી.

જ્યારે ઠરે ત્યારે બાકીનું વધેલું ધી રાખ જેવું ગરમ કરી તેમાં
 તે બોળી લેવી તેની ઉપર ધી ભરી બાથ ત્યારે પીસ્તાનાં ચીરીઆં
 ધી ઉપર દબાવવાં.

આંબાનો શીરો.

આંબાનો રસ શેર ૧ ધી શેર ૦૧ આંડ શેર ૧૧૧ કસ્તુરી
 વાલ ૧ કેસર તોલો ૦૧

આંબાનો રસ શેર ૧ ને પીત્તળના વાસણમાં ચુલા ઉપર
 ચડાવવો પછી લાકડાંના તવીયાથી હલાવવો. બાટો પડતો બાથ તેમ
 અંદર ધી નાખતાં જવું. જ્યારે શીરા જેવો કઠણુ થઈ બાથ ત્યારે
 નીચે ઉતારી લેવું ને આંડની ચાસણી કરવી તે ચાસણી ખુરા જેવી
 લેવી, પછી કેસર નાખવું. વરત ઉતારી લેવું અને જરા ઘુટીને
 રહેવા દેવું પછી જરા ઠરે ને બાટો પડે એટલે આંબાનો રસનો
 માવો નાખી દેવો પછી તે ઠરે એટલે તેમાં સુગંધી મેળવીને એક
 વાસણમાં ભરી રાખવો.

(૧૦૧)

શકરીઆનો શીરો.

શકરીઆ શેર ૧૥ આંડ શેર ૧૥ ધી શેર ૦૮ ગુલાબનાં
કુલ ૫ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૮

શકરીઆ શેર ૧૥ ને બાફીને છાલ કાઢી નાખવી પછી તેને
મસળીને ઘી સાથે શેકવો તે શીરો જેવો થાય કે તરત ઉતારી
આંડલું બુરું નાખી દેવું. પછી ગુલાબના કુલ નાખીને વાસણમાં
ભરી રાખવો.

માધુરીના કુલનો શીરો.

આંડ શેર ૧ માધુરીના કુલની પાંખડી તોલા ૪

આંડ શેર ૧ ની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી લેવી પછી તેમાં
કુલ નાખી નીચે ઉતારવી ને કંદ પટે ને ચાસણી ઠરે એટલે ૦૮
કલાક ઢાંકીને પછી ઉઘાડી નાખવું પછી તેને કાચની અથવા લા-
ખની બરણીમાં ભરી રહેવા દેવો.

ગુલાબના કુલનો શીરો.

ગુલાબના કુલ ૨૦ આંડ શેર ૧

આંડ શેર ૧ ની ચાસણી લછાદાર લધને તેમાં ગુલાબના કુલ
નાખીને હલાવીને ઉતારી લેવી પછી ઢાંકી દેવી. તેનું કારણ કે ગુ-
લાબની મુઝાંધી માલીકોર બેસી બય.

આંમળાંનો મુરબબો.

આંમળાં શેર ૨ (લીલાં) આંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦૫

આમળાં શેર ૨ લઈને સુયાથી ઘોંચવાં ને પછી માટીના વાસણમાં બાફવાં. અડધાં બફાય ત્યારે ઉતારવાં પછી તેને એક સુંડલીમાં કાઢી નાખવાં ને પછી પાણી નીતરી બાય ત્યારે ઉપર ખાંડ લખી છે તેમાંથી શેર ૧ ની આસણી કરીને આસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં આમળાં નાખીને એક ઉભરો આવે એટલે ઉતારી નાખવાં ને ઠંડા કરી બરણીમાં ભરી મુકવાં. પછી બીજી ખાંડ શેર બેની આસણી કરીને પાંચ દીવસ પછી તેમાં તે આસણી નાખી દેવી. તેનું કારણ કે જે વખત આસણી કર્યાથી ફીણ ન આવે ને ઘણાજ શુણ્ઘલ થાય છે ને ઘણા વરસ સુધી રહે છે.

કાચી કેરીનો સુરખખો.

કાચી કેરીનો ગરબ શેર ૧ કેસર વાલ ૫ ખાંડ શેર ૨૥
એલાચચી વાલ ૫

કાચી કેરીના ગરબના ટુકડા જે આંગળ ચોડાં તથા લાંબા કરવા તે પછી તેને સોયથી ટોંચવા, ટોંચીને માટીના વાસણમાં ભરી બાફવાં, બફાઈ રહે એટલે એક છાબડીમાં કાઢી નાખવાં પછી ખાંડ શેર ૨૥ ની આસણી કરવી. આસણી ગોળીબંધ થાય એટલે બાફેલા ટુકડાને તેની અંદર નાખી દેવા. જે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી લેવા પછી ઠંડુ થાય એટલે કેસર મેળવીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને એલાચચી નાખવી.

બીલાંનો સુરખખો.

બીલાં પાકાં શેર ૧ મીશ્રી શેર ૧૥

બીલાં પાકાં ૧ શેર લઈને તેના ટુકડા કરવા પછી તેને આસણીમાં જ નાખવા. ઉપરની રીત પ્રમાણે આસણી કરવી તથા વા-

(૧૦૩)

સણમાં ભરવું. કેસર નાખવું નહીં. એ મુરખો જેમ હોના થાય તેમ બહુ સારા છે ને શુભ વર્ષ છે, હસ્ત વાસ્તે તથા સંઘરણી વાસ્તે આ મુરખો ધણેજ શુભકારક છે.

પછી સાવ ઠંડુ થઈ જાય ત્યારે છાણીને શીયામાં ભરી લેવો. ને ઉપર યુગ લગાડી રાખવો ને હુગડાંથી મોઢું બાંધી રાખવું. તે બારે માસ રહે છે.

અંગુરતું સરખત.

અંગુર એટલે લીલી દ્રાક્ષ (લાંબી ડબાની) શેર ૧
મીશ્રી શેર ૦૧૮

દ્રાક્ષનો રસ કાઢવો. એ રસ શેર ૧ નીકળે તો મીશ્રી શેર ૦૧૮ લેવી તે લઈને બેઠને મેળવીને આંચ ઉપર ઓટાવવાં. શેરમાંથી નવટાંક ઓછું થાય તેટલું ઓટાવવું, પછી ઠંડુ થાય ત્યારે કાચના વાસણમાં ભરી દેવું, તેને યુગ હાથે યુગ ઉપરથી હુગડે બાંધી દેવું. તે બાધાથી છાતીમાં અગ્નિ થતી હોય તે મટાડે તથા હસ્ત સાફ આવે, મગજને વર કરે તથા બુધ લગાડે, એટલે શુભ છે. તથા બીજા ઘણા શુભ છે.

અનારનું સરખત.

હાડમનો રસ શેર ૧ તથા મીશ્રી શેર ૦૧

મસકતી હાડમનો રસ શેર ૧, ને ગામઠી હોય તો શેર ૦૧૧ લેવો. તે બેઠની મીશ્રી શેર ૦૧. રીવ ઉપર પ્રમાણે.

(૧૦૪)

લીંબુનો સીકંજ.

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦ એલાયચી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ મીશ્રી તોલા ૬૦ ચાંદીના વરખ પાંચ વાલ

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦ તથા મીશ્રી તોલા ૬૦ ને ચાંદીનાં વાસણમાં નાખીને આંચ ઉપર મુકવો ને મુકીને હલાવવો તેમાંથી અડધો બળી બચ ને ફરીથી પાવળો હોય ત્યારે ઉતારી નાખવો ને બ્યારે ઠંડુ થાય ત્યારે તેમાં વંસલોચન તથા એલાયચી તથા ચાંદીના વરખ મેળવીને વાસણમાં ભરી રાખવો. લીંબુનો સીકંજ ઘણોજ શુષ્કારક છે. અછરણ, પીત્ત, તથા અરૂચીપર એ ઘણો શુભ કરે છે.

પેઠાનો મુરખબો.

પેઠું શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ કેસર વાલ ૫

પેઠું શેર ૧ લઈને તેની છાલ ઉતારી ચાર આંગળના સમ-ચોરસ ટુકડા કરી ગોંધવું, ગોંદીને પછી બાફવું, બાફીને પછી એક છાબડીમાં કાઢી નાખવું. કાઢીને પછી ખાંડ શેર ૧૧૧ ની ચાસણી ત્રણ વારી કરવી પછી તેમાં તે નાખી દેવું, પછી નાખીને એક ઉભરો આવે ને જલેખી જેવો થાય એટલે ઉતારી દેવો ને કેસર પધરાવીને માંહે એલાયચી નાખી એક બરણીમાં ભરી દેવો.

નાશપાતીનો મુરખબો.

નાશપાતી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ કેસર વાલ ૫ મુઅધી એલાયચી તોલો ૦૧

(૧૦૫)

નાશપાતીની છાલ ઉતારીને લાંબી ચીરો કરવી પોલાઈમાં દોઢ આંગળ તથા લંબાઈ જે પ્રમાણે ફળ હોય તે પ્રમાણે. પછી ચોડાં બાફવાં. આસણી ત્રણ તારી કરીને બઠ્ઠી ઉપર નાખી દેવાં આસણીમાં તે પાછો બીજી વખત ઉભરો આવે ને આસણી ખુદી જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવું ને કેસર વાટીને નાખવું, પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી બરણીમાં ભરી દેવું.

સફરચંદના બીજસાફ.

સફરચંદ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૥
કેસર વાલ ૫

સફરચંદ શેર ૧ ની છાલ ઉતારીને લાંબી ચીરો કરવી, તથા બઠ્ઠી દોઢ આંગળ રાખવી, પછી આસણી ખાંડ શેર ૧૥ ની કરવી, આસણી ત્રણ તારી થાય એટલે વરત સફરચંદ નાખી દેવાં પછી જલેળી જેવી આસણી થાય કે ઉતારી લેવી ને કેસર તથા સુગંધી મેળવવી.

ખડખુચાનું બીજસાફ.

ખડખુચું શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૥
કેસર વાલ ૫

ખડખુચાંના ટુકડા એથી ત્રણ આંગળના કરીને આસણી ગ્રા-
બીખંધ લઈ તેમાં નાખી દેવાં પછી તે આસણી જલેળી જેવી થાય
એટલે નીચે ઉતારી કેસર સુગંધી નાખવું.

(૧૦૬)

માવો કરવાની વીગત.

ભેંશનું દુધ શેર ૪

ભેંશનું દુધ શેર ચાર હઇ તેને એક કડાઇમાં ભટ્ટી ઉપર ઝુકી બે તવીથાથી હલાવવું. કડાઇ કેવડી રાખવી ? દશ શેર દુધ કાચું માથ તેવડી કડાઇ રાખવી. તે કડાઇ એક પતરાની હોય તો સારી રીતે કડાઇને ઇંટથી માંજી સાફ કરવી તેમાં દુધ નાખી બે તવીથાથી હલાવતા જવું. એસવા જેવું નહીં, હલાવતાં હલાવતાં નરમ શીરા જેવો થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી ઉતારીને એકથી બે મીનીટ હલાવવો. પછી તે કડાઇની ચોમડામાં તવીથાથી ચોપડી દેવો. પછી ઠરી જાય એટલે તેને ઉખેડી લેવો. ચાર શેર દુધનો એક શેર માવો ઉતરે તે દુધ સાફ કહેવાય.

બરફી કરવાની માવો કરવાની રીત.

ઉપરની રીત પ્રમાણે માવો કરવો. પણ જે વખતે રાખ જેવું થાય તે વખતે લીંબુ એકની બે ચીર કરી તેમાંની એક ચીરનો રસ તેમાં નીચવી દેવો તથા ચાર તોલા ખાટું દહીં નાખી દેવું. પછી તે માવામાં ઢાંચો પડી જાય પછી ઉપરની રીતે કરવો. તે ઢાંચાદાર માવો બરફીમાં કામ આવે છે તેથી બરફી ઢાંચાદાર થાય છે તે ફાટેલો. માવો ઘણું કરી બરફીમાં જ કામ આવે છે, બીજી કોઇ વસ્તુમાં કામ આવે એવા પકવાન હશે તો તે પકવાનમાં જણાવીશું તેથી સમજવું કે, ફાટેલ દુધનો માવો છે તે વાંચવાવાળા ધ્યાનમાં લેશે.

બરફી કરવાની રીત.

માવો શેર ૧ ચીરોજી તોલો ૧૥ ખાંડ શેર ૧૫ એલાયચી તોલો ૦૧ બરાશ વાલ ૦૧

(૧૦૭)

ઉપર લખેલો દાખ્ખાદાર માવો શેર એક લેવો પછી ખાંડ શેર સવાની ચાસણી ગોળીખંધ કરવી, ગોળીખંધ ચાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેને જરા બે ઘુંટા દેવા પછી તે ચાસણી પતા-શાની માફક ઉતારી તેમાં સુગંધી નાખવી.

કમરકડું બીજસાડ.

કમરક શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ સુગંધી કેસર તોલો ૦
એલાયચી તોલો ૦

કમરક શેર ૧ ની છાલ ઉતારવી ને તેની ચીરો તેની ધાર હોય તેટલી કરવી પછી શેર ખાંડની ચાસણીમાં નાખી મંદી મંદી આં-જથી ખદકાવવી, પછી તેમાં તે સારી રીતથી ગળી જાય એટલે તે ખાંડમાંથી બીર કાઢી લેવાં પછી ઉપર લખેલી ખાંડ તેની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં ટુકડા નાખી દેવા પછી નીચે ઉતારી તેમાં વા-ટેલું કેસર મેળવી દેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવવી પછી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. તે દશથી પંદર દીવસમાં વાપરી નાખવું પહેલાં રસમાં ખાફતાં તે રસ બચે તે કોઈ ખટાઇને મીષ્ટાંન જે વસ્તુમાં નાખવી હોય તેમાં તે વાપરી નાખવો.

કીસમીસનું બીજસાડ.

કીશમીશ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૥ કેસર વાલ ૫
એલાયચી તોલો ૦

કીશમીશ શેર ૧ લઇ તેને ગરમ પાણીમાં નાખી ફુલાવી લેવી. તેના કબરો તથા રજ તથા ચીકારા નીકળી જાય એટલે ખાંડ

શેર હોઠ લઈ તેની ચાસણી ખુદીના લાડુ જેવી થાય એટલે તેમાં કેસર નાખી દેવું. પછી તે કીશમીચ નાખી એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી દેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી એક બરણીમાં ભરી રાખવું. તે ઘણા દીવસ સુધી બગડશે નહીં.

પાકાં કેળાંનું ખીલસાર.

પાકાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૥ કેસર વાલ ૫
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧

પાકાં કેળાં શેર ૧ લઈ તેની છાલ ઉતારી તેના ટુકડા આંગળ એક બાડા કરવા પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧૥ લઈ કરવી ત્રણ તારી થાય એટલે તે કેળાંનાં ટુકડા તેમાં નાખી દેવા પછી ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી વાટેલું કેસર નાખી સુગંધી મેળવી એક બરણીમાં ભરવું.

દુધના ખુદીના લાડુ.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૧૥ દ્રાક્ષ તોલો ૦૥ કુટીનો લોટ
શેર ૦૧ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥ ઘી શેર ૦૥૥ બકામ
પીસ્તાનાં આરીયાં તોલો ૦૥ કેસર તોલો =

ઉપર લખેલું દુધ અર્ધ ચોટચું કરવું અર્ધ ચોટચું કરી પછી કુટીનો લોટ છણેલ હોય તે લોટ શેર ૦૧ માં ઘીનું મોવણુ દેવું. અને દુધ અર્ધ ચોટાયાંથી જરા બાડુ કરી તે લોટમાં મથવું અને કઠાઈમાં ઘી સુકવું તેમાં દુધ નાખી ચોર કરવો અને જે પ્રમાણે દુધ ભેઈએ તે પ્રમાણે નાખવું. પછી ઝારો લઈ તેમાંથી ખુદી પાડવી તે પરીપકવ થઈ બચ એટલે કાઠી લેવી અને ખાંડની ચા-

(૧૦૬)

સણી કરી તેમાં યુંદી નાખવી તે ગળે એટલે સુગંધી નાખીને
લાડુ વાળી નાખવા.

બદામની બરફી.

બદામ શેર ૧ કેસર તોલા = ઘી શેર ૦૧૧ એલાયચી
તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧

બદામને પાણીમાં ગરમ કરીને એક દીવસ આગળ ભીંજવી
દેવી પછી બીજે દીવસે છીલકાં ઉતારી ઝીણી પીસી ઘી નાખી
સેકેવી બરાબર સેકાય એટલે દુધ રૂ. ૨ ભારનો છીરકો હાથ ઉતારી
લેવી પછી ચાસણી મુકવી અને ચાસણી થઈ જાય એટલે પીસેલી
કેસર ચાસણી ચુલા ઉપર હોય ત્યારે નાખી ઉતારી લેવી જરા બહી
પડે એટલે બદામનો મગજ સેકેલો હોય તે નાખી દેવો અને હ-
લાવવો અને આંગળી સેતી રહે ત્યારે એક થાળમાં ઢાળી દેવી.

આલુની બરફી.

આલુ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૧ ઘી શેર ૦૧ કેસર તોલા =
એલાયચી તોલો ૦૧

આલુને છાંણું અથવા લાકડાંની આંચ ધીમા રાખોડી જેવે
હોય તેમાં ભારી દેવાં અને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં અને
છીલકાં ઉતારી હાથથી ચોળી નાખવાં અને તે રવો થઈ જાય એટલે
ઘી મુકી સેકી નાખવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારીને ચાસણી મુકવી
અને ચાસણી જરા બદામથી આકરી લેવી અને કેસર નાખીને
ઉતારી લેવી તેમાં તે મગજ આલુનો નાખીને હલાવી આંગળી સેતું
રહે એટલે સુગંધી નાખી થાળમાં ઢાળી દેવી.

(૧૧૦)

કંઠની ઝરફી.

કંઠ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૦૥ એલાયચી તોલો ૦૥
કેસર તોલો ૨

કંઠને ઉપરના આલુની પેઠે દેવતામાં ભારી લઈ બાફી નાખવાં
બફાઈ બચ એટલે છીલકાં ઉતારી હાથથી ચોળી નાખી ઘીમાં સેકી
નાખવાં પછી ચાસણી મુકી ઉપર પ્રમાણે કરી કેસર નાખી ઉતારી
લેવાં. તેમાં સેકેલ રવો પધરાવવો ને હલાવવું. આંગળી સેતી રહે
એટલે સુગંધી નાખી ચાળમાં ઢાળી દેવું.

મુરણની ઝરફી.

મુરણ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૦૥ બમફળ તોલો ૦૥

મુરણને કપડમેટ કરી માટી લગાવી રાતના દેવતામાં ભારી
દેવું અને સવારે આંચમાંથી કાઢી છાલ ઉતારી છુંદો કરી આંચ
ઉપર ઘીમાં સેકી લેવું અને પછી ચાસણી મુકી થઈ બચ ત્યારે
કેસર નાખી જરા આકરી લઈ ઉતારી લેવી તેમાં મુરણનો મગજ
નાખી હલાવવું. આંગળી સેતું થાય એટલે સુગંધી નાખીને ચા-
ળમાં ઢાળી દેવું. આ ઉપર લખેલી ઝરફી ઘી વગર કરવી હોય તો
તે વસ્તુ બાફી છાલ ઉતારી હાથથી ચોળીને આકરી ચાસણી લઈ
તેમાં નાખીને પછી ઢાળવાનો વખત થાય ત્યારે ઢાળી દેવું.

હાડીની ઝરફી.

શેંશના હુધનું હાડી શેર ૪ ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૧
કેસર તોલો ૨ ઘી શેર ૦૨

(૧૧૧)

લેંશના દુધનું દહીં હોય તેને રાત્રે એક હુગડાંમાં ખાંધી રાખવું ને સવારે પાણી બધું નીતરી બાય એટલે તેને વાસણમાં ખુલું કરી ગાંઠ હોય તો હાથે ભાંગી નાખવી ધી શેર ૦૮ ચુલા ઉપર પીત્તળનાં વાસણમાં ચડાવી મંદી મંદી આંચે સેકવું અને ચીઠાશ ન આવે તેવું સેકીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાસણી મુકી તે ચાસણી ગોળી વળતી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ભુજેલું દહીં નાખવું અને હલાવતાં જવું ઢાળવા જેવું થાય એટલે બરાસ નાખી ખુમથામાં ઢાળી દેવું અને વખતે ચાસણી બે વધારે આકરી જણાય તો જરા દુધ ભથવા ધી નાખવું અને જામી બાય તેવું રાખવું.

ખડખુચાંની ખરફી.

ખડખુચાં શેર ૪ ખાંડ શેર ૧૥ એલાયચી તોલો ૦૥ ધી શેર ૦૮ દુધ શેર ૨ નો માવો

ખડખુચાં પાકલ હોય તેનો ગરમ શેર ૪ કાઢવો અને ચાળ-ણીમાંથી છીણી નાખવો તેને પછી પીત્તળની કડાઈમાં ધી નાખી અંદર નાખી સેકવું ને તેનું પાણી બળી જઈ શીરા જેવું થાય અને ચીકું ન પડે ત્યારે ઉતારી લેવું. અને માવો દુધ શેર ૨ નો કસેલ હોય તે તેમાં ભેળવવો અને પછી ખાંડ શેર ૧૥ ની ચાસણી મુકવી ગોળી વળતી ચાસણી થાય ત્યારે કેસર નાખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ખડખુચાંનો માવો ભેળવેલ હોય તે નાખવો અને હલાવવું ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે મુગધી નાખીને ઢાળી દેવું.

(૧૧૨)

દુધીની ખરડી.

દુધી શેર ૨૥ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૥ બચકુળ તોલો ૦૥

દુધીનું ખમણ શેર ૨૥ કરવું અને તેને નીચાવવું અને ઘીમાં સોંતરવું. સોંતરીને આસણી મુકવી ગોળી વળતી હાથને તેમાં પધરાવવી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું.

નારંગીની ખરડી.

નારંગી નંગ ૧૦ નું છૂંકું ખાંડ શેર ૧૥ કસ્તુરી અમર
ભવંત્રો તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૮ દુધ શેર ૧

નારંગીમાંથી એક નારંગીનું છૂંકું એમજ રહેવા જેવું અને બીજું છૂંકું ઘી મુકીને અંદર સેકવું શીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું અને ત્યાર પછી દુધ શેર ૧ નો માવો કરી તે શીરામાં મેળવી દેવો પછી આસણી મુકવી તે આસણી ભ્યારે ગોળીખંધ થાય એટલે એક નારંગીનું છૂંકું રાખ્યું હોય તે નાખી કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને તે આસણી હલાવતાં જવું અને જરાવાર રહીને નારંગીનો શીરા તથા માવો મેળવી રાખ્યાં હોય તે નાખી દેવાં હલાવીને કંદ જામી બચ એટલે મુગંધી નાખી ઢાળી દેવી.

આંખાના રસની ખરડી.

આંખાનો રસ શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા.
ભવંત્રી તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૮ કેસર તોલો ૦૧

એક પીત્તળનાં વાસણમાં ઘી ચોપડી રસ નાખવો અને લાકડાંના તવીયાથી હલાવતાં જવું અને ઘી બહારે તેમ નાખતાં

(૧૧૩)

જવું હલાવતાં શીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું પછી ખાંડની આસણી ગોળી વળતી લઈ તેમાં કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને તેમાં આંખાનો રસ શીરા જેવો કરેલ હોય તે નાખી હલાવવું ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે અંદર સુગંધી નાખવી અને એક થાળમાં ઢાળી દેવી.

આંખાની બરફી. બીજી.

આંખાની કેરી ૨ (હાકુસ) ખાંડ શેર ૧ કેસર તોલા ૨
ભવંત્રી તોલો ૦૧ અથવા કરતુરી વાલ ૧

હાકુસ આંખાની કેરીને છોલી તેના બધે આંગળના કડકા કરી પછી આસણી આકરી લઈ કેસર નાખી ગુરાં જેવી કરવી અને ઉતારી લેવી અને તેમાં કેરીના ટુકડા નાખી પાછી બટ્ટી ઉપર મુકી ઉભરો આવે એટલે ઉતારી રહેવા દેવું કંઈ પડે ત્યારે ઢાળી દેવું.

પીસ્તાંની બરફી.

પીસ્તાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ ઘી શેર ૦૧ એલાયચી તોલો ૦૧

પીસ્તાં એ કલાક ભીંજવીને લુગડાંમાં ધરીને છલ ઉઘેડી નાખવી અને પછી વાટવાં વાટીને ઘીમાં સેકવાં સેકાઈ જાય ત્યારે અરધાં કાચાં જેવાં ઉતારવાં અને આસણી મોંનથાળ જેવી કરી કંઈ પડે એટલે તે મમજ તેમાં નાખી ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઢાળી દેવું. તેમજ સુકાં પીસ્તાં ખાંડીને પણ થાય છે. અને તેમજ બકામની પણ થાય છે.

(૧૧૪)

બહામનો શીરો.

બહામની બરફી કરી તેજ રીતે કરવો અને આસણી જરા નરમ રાખવી.

આંખાના રસનો શીરો.

તે પણ આંખાના રસની બરફીની પેઠે જરા ઢીલી આસણી કરી કરવો.

નારંગીનો શીરો.

નારંગીનું છૂંદું નંગ ૭ નું ખાંડ શેર ૧ કેસર તોલા = એલાયચી તોલો ૦૧

આસણી તેજ લઈ નારંગીનું છૂંદું નાખી ફેલું મધી આસણી ચાર વારી આવે એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેલું અને સુગંધી પધરાવવી.

કાચી કેરીનો શીરો.

કાચી કેરી નંગ ૨ નાની હોય તો નંગ ૪ ખાંડ શેર ૧૧ ઘી શેર ૦૧ કેસર તોલા = એલાયચી તોલો ૦૧ ચારોળી તોલા ૨

કેરીને આંચમાં ગોઠવવી પાકી જાય એટલે ઉપરથી સાફ કરી અંદરથી માવો કાઢવો અને તે માવો ઘીમાં સેકવો પછી એક વાસણમાં આસણી મુકવી આસણી ચોતારી લઈ કેસર નાખી ઉતારી મુકવું અને તેમાં કેરીનો માવો ચારોળી સુગંધી નાખીને એક માટીના વાસણમાં રાખી મુકવું.

(૧૧૫)

નારંગીનો મનોર.

નારંગી નંબ ૧૦ માવે શેર ૦૥ ખાંડ શેર ૧૥ કેસર તોલો ૦૥
ધી શેર ૦૥ તળખીર શેર ૦) = કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા
ભવંત્રી તોલો ૦૥

નારંગીનું છૂંક કાઢીને ધી શેર ૦) માં તેનો શીરો કરવો.
પછી તળખીરમાં ધી તોલો ૨ યું મોવણુ દેવું અને તેમાં શીરો
તથા માવો નાખવો અને તે બે કઠણુ લાગે તો હાડીના છીરકા દેવો.
અને તેની સેવ બારાથી કાઢવી પછી તેની ચાસણી મુકવી અને
ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી તેમાં સેવ તથા મુગંધી
નાખવી લાડુ વાળવા જેવી થાય એટલે લાડુ વાળી નાખવા.

કાચાં કેળાંનો મનોર.

કાચાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ તળખીર
શેર ૦) = કેસર તોલો = એલાયચી તોલો ૦૥

કાચાં કેળાંને આંચમાં ગોઠવવાં સાંજના નાખ્યા હોય તો
સવારે કાઢવાં બળે નહીં તેવી આંચમાં બારવાં સવારે છાલ ઉતારી
પીસવાં પછી તેમાં તળખીર મોવણુ હાથ મેળવવી અને તેની સેવ
પાડવી સેવ બે કરડી થાય તો જરા માવો મેળવવો અને વીખરાઈ
જાય તો જરા તળખીર મેળવવી પછી તે સેવ કાઢીને ચાસણી મુકવી
ચાસણી ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી જેવી કંઈ પડે
એટલે સેવ નાખવી નંબ વાળવા જેવું થાય એટલે મુગંધી નાખીને
લાડુ વાળવા.

(૧૧૬)

માવાની સેવના લાડુ.

માવો શેર ૧ તળખીર શેર ૦) આંડ શેર ૧૥ દહીં શેર ૦) ઘી શેર ૦૥૥ એલાયચી તોલો ૦૥

માવાને પીસવો અને તેમાં તળખીર મેળવવી અને તેમાં જરા દહીંના છીરકો દેવો તેને હાથથી સેવ વણીએ તેવી રીતે વણવી અને ઘીમાં મુકવી વીખરી બાય તો આંચ જરા વધારે કરવી અને તેને આસ્તેથી કાઢી લેવી પછી આસણી મુકવી આસણી ચોતારી થાય એટલે ઉતારી તેમાં કંદ પડવા દેવો કંદ પડે એટલે તેમાં નાખી ધીમે ધીમે હલાવવું લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વાળી નાખવા.

માવાનો ઠોર.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ આંડ શેર ૧૥

માવાને આંચ ઉપર ચડાવી તેમાં મુઝું શેર ૦૧ મેળવવું એક રસ થઇ બાય એટલે ઉતારી લેવું. કંદુ પડે એટલે તળખીરનું પલે-ટણ લઇને વણવાં અને ઝારા ઉપર મુકી વાળવા પછી ઉતારી લેવાં અને આંડની આસણી ઠોર જેવી થાય એટલે ઘુંટી તેને આસ્તેથી પાવાં અને વળ્યા વગર પણ થાય છે.

માવાનો ગગન.

માવો શેર ૧ આંડ શેર ૦૥

માવાને જરા સેકીને મુઝું નાખવું મેઉ મળી બાય એટલે ઉતારી કઠણ થઇ બાય એટલે તેની સેવ કરી મુકાવી દેવી મુકાઈ બાય એટલે આંડની આસણી કરી પાઈ લેવો.

(૧૧૭)

હહીં વડાં.

હહીં શેર ૨ તખખીર શેર ૦) ધી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧
એલાયચી તોલો ૦

હહીં લેશના દુધનું રાતના લુગડાંમાં બાંધી રાખવું સવારના
છાડીને પીસવું એકરસ થઈ બાય એટલે તખખીરમાં મેવણ દઈ
નાખવી તેને મેળવીને તેના વડાં કરી ધીમાં આકરું તળવાં એ
વીખરી જવાં હોય તો વળી તખખીર મેળવવી અને તે વડાં થઈ
રહે એટલે ખાંડની આસણી ખુંદીના લાડુ જેવી ત્રણ વારી કરી
તેમાં ગરમા ગરમ નાખવાં જવું બીજા ધાણ ઉતરે એટલે તે કાઢી
લઈ ઉતર્યાં હોય તે આસણીમાં નાખવાં.

ખુરમાં.

ખારેક શેર ૧ છુવારી દુધ શેર ૩ ધી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૩
માવો શેર ૧૧ સાકર શેર ૦૧ પીસેલી એલાયચી તોલો ૦૧

ખારેકને ઝીણી કુટવી કુટીને પછી દુધ શેર ૩ માં તેનો ખુલો
કરવો માવો બ્યારે થઈ જવા આવે ત્યારે ધી શેર ૦૧ નાખીને તેને
ખુલ્લો કરવો અને ખાંડની આસણી લઈ તેમાં તેને નાખી ફવો
કંડો થાય ત્યારે માવો શેર ૧૧ છે તે કડાઈમાં ચડાવીને સાકર
નાખવી તે એકરસ થઈ બાય એટલે ઉતારીને હાથથી માળડી પુરી
જેવું કરી તેમાં ખુલ્લો કરેલ માવો ભરી ત્રણપુણીયાં કરવાં તે
જેટલાં થાય તેટલાં કરવાં અને જે ખારેકનો માવો કપો હોય તેમાં
ખાંડ શેર ૨ નાખવી બાકી રહે તે ખાંડની આસણી કરી તે ધુંટી
તેમાં તે પાવાં. ખારેકનો માવો પીત્તળની કડાઈમાં કરવો.

(૧૧૮)

સુખવીલાસ.

બહામ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૧ માવો શેર ૦૧૧
સાકર પીસેલ શેર ૦) ૩ ફેસર તોલા = બરાસ વાલ ૦૧
લવંગ તોલા ૦૧

રાતના બહામ ભીજવવી અને સવારે છાલ ઉતારી પીસવી
અને તેને ઘી શેર ૦૧ માં સેકવી ખાંડની આસણી કરી નીચે ઉતારીને કંદ પટે ત્યારે સેકેલી બહામ નાખવી અને રાખી સુકવી ત્યાર
પછી માવો શેર ૦૧૧ બઠ્ઠી ઉપર સુકી સાકર શેર ૦) ૩ ભાર નાખવી
એકરસ થઈ બાય એટલે ઉતારી તેમાં સાકરનું પહેલણુ લઈ પુરી
વણવી અને તેમાં બહામનો શીરો ભરી ત્રણ ખુણીયાં પાંનધાટે કરવાં
અને તેના ઉપર લવંગ ખોસવાં.

આંખાની તવા પુરી.

આંખાનો રસ શેર ૨૧૧ ખાંડ શેર ૧૧૧ ઘી શેર ૦૧
માવો શેર ૦૧૧ સાકર અથવા ભુરું શેર ૦૧

આંખાનો રસ પીતળના વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર સુકી
લાકડાંના તવીયાથી હલાવવાં જવું અને કઠણ થતો બાય તેમ ઘી
નાખવાં જવું એકરસ થાય અને ખુલું થઈ બાય એટલે ઉતારી લેવું
અને આસણી આકરી વડાકા બાંધ લઈને તેમાં નાખવો તે શીશ
જેવું થઈ બાય એટલે માવો બઠ્ઠી ઉપર સુકી અંદર સાકર અથવા
ભુરું શેર ૦) ૩ ભાર નાખવું અને એકરસ થાય એટલે ઉતારી
લેવું તેની પુરી વણીને ઉપરનું પુરણુ અંદર ભરવું અને સાકર
અથવા ભુરાંવાળો હાથ કરી તે હાળતાં જવું.

તવા પુરી ચારોળીની.

ચારોળી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ માવો શેર ૦૥૥
સાકર શેર ૦૧ એલાયચી તોલો ૦૥

ચારોળીને ભીંજવીને છુગડાંમાં નાખી તેને ઘસીને ફેાતરાં ઉખેડી નાખવાં અને ઘીમાં સેકવી તે સેકાઈ બચ એટલે ઉતારી મીંનથાળના જેવી ચાસણી કરી તેમાં નાખવી તે એકરસ થઈ બચ એટલે માવો શેર ૦૥૥ ચુલા ઉપર ચડાવી તેમાં સાકર પીસેલી શેર ૦) નાખી એકરસ થઈ બચ એટલે ઉતારી લઈ તેની પુરી વણવી અને તેમાં ઉપરનું પુરણ ભરીને સાકરવાળો હાથ કરી ઢાળી ફવી અને તેજ રીતે બદામનો અને પીસ્તાનો શીરા ભરી તવા પુરી થાય છે.

. જોપરાંના ખમણની ઘારી.

જોપરાંનું ખમણ શેર ૦૥ માવો શેર ૦૧ ઉપર ચડાવવાનો માવો શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ પીસ્તાના ચીરીયાં તોલા ૫ બરાસ વાલ ૧ સાકર શેર ૦) ના

જોપરાંનું ખમણ લીલાં નારીયેલનું હોય તો તેને નીચેાવી લેવું અને પછી માવો શેર ૦૧ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં જોપરું તથા ખાંડ નાખી સેકવું અને એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ મુગંધી નાખવી અને પછી માવો શેર ૦૥૥ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦) નાખી નાખીને એકરસ થાય એટલે ઉતારી તેની હાથથી પુરી કરી તેમાં જેટલું પુરણ કરેલું હોય તે ભરી હાથથી ઢાળી નાની જેવી કરવી પછી ઘી શેર ૧ જરા ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને

(૧૨૦)

જામી બય એટલે કરી નાખવું, એમ બે ચારવાર નાખી જામી બય
એટલે પીસ્તાનાં ચીરીયાં માથે ઢાળી દેવાં.

કપુરનારી.

મીશ્રી પીસેલી શેર ૦૥ માવો શેર ૦૥ બરાસ વાલ ૦૥
ઘી તોલો ૦૥ લવીંગ તોલો ૦૥

માવાને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦) નાખી એક
રસ થાય એટલે ઉતારી બરાસ મેળવવો અને પછી સાકર શેર ૦) ન
માં ઘી મેળવી દેવું પછી માવાની પુરી કરી તેમાં તે સાકર બરી
કપુરનારી કરી તેમાં ઉપર લવીંગ ખોસવાં.

[લીલાંમાં પાક.

લીલાંમાં શેર ૦૥ ઘોળી મુસળી તોલા ૨ સાલમ તોલા ૨
કવચનાં બીજ તોલો ૧ ઘોળાં મરી તોલો ૧ કેસર તોલો ૧
ઘી શેર ૨૥ દુધ શેર ૫ સાકર શેર ૪ એલાયચી તોલો ૦૥
આંદીના વરગ નંગ ૧૦

લીલાંમાંને લેંચનાં છાંણમાં ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં રાજ
છાંણ નવું બદલવા જવું પછી ત્રણ દીવસ થઈ બય એટલે તે
લીલાંમાંના ટુકડા કરી નાખવા અને તેની પોટલી બાંધી દુધ શેર
૩ માં નાખી તેના માવો કરી નાખવો. માવો થઈ રહેવા આવે
એટલે તે પોટલી કાઢી નાખવી અને મુસળી સાલમ કવચનાં બીજ
વાટી ત્રણેનું કપડછાંણ કરી દુધ શેર ૨)માં નાખી તેની કીટી કરવી
તે પછી સાકર શેર ૪)ની આસણી કરવી અને તે આસણી ગોળી-

(૧૨૧)

અંધ લેવી અને ડેસર નાખી દેવું, પછી માવો તથા કીટી આસ-
ણીમાં નાખી દેવાં અને હલાવવું પછી મરી તથા એલાયચીને ભુકે
કરીને નાખવા પછી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું અને આં-
દીને વરગ ઉપર ફાળવો, પછી તેના ટુકડા તોલા બબેના કરવા
તેમાંથી ૧ ટુકડો રાજ ઉપયોગમાં લેવો.

સુસલીપાક.

સુસલી શેર ૦ા સવાવર શેર ૦જ કાળાં મરી તોલા ૪
એલાયચી તોલા ૨ બાયકળ તોલા ૨ દુધ શેર ૨૦ કવચનાં
ખીજ શેર ૦જ ખરેટીનાં ખીજ તોલા ૨ પીપર તોલા ૪
નાગકેસર તોલા ૪ બવત્રી તોલા ૨ ઘી શેર ૨ા કંક શેર ૦જ
ગંગેરીની છાલ તોલા ૨ ઢાળ ચણાની તોલા ૨ કસ્તુરી માસા ૪
વંસલોચન તોલા ૨ ખાંડ શેર ૧૫ ગોખરૂં શેર ૦જ મુંઠ
તોલા ૪ પત્રજ શેર ૦જ લવીંગ તોલા ૨

દુધ શેર ૨૦ માં સુસલી ખાંડી ઘીમાં કમોઈને નાખવી અને
મુંઠ મુધી જેટલી વસ્તુ લખી છે તેટલી વસ્તુ ખાંડી કપડછાંચુ કરીને
તે તમામ દુધમાં નાખી માવો કરવો. માવો થાય એટલે ઉતારી
લેવો, પછી કાળાં મરીથી જેટલાં ઓસડો છે તેને ભુકે કરી કપ-
ડછાંચુ કરીને તે ભુકે ઘીમાં સેકીને તે ઘી માવામાં નાખી દેવું અને
પછી ખાંડ શેર ૧૫ ની આસણી મુકવી અને આસણી ગોળીવળતી
લેવી તે થઈ બાય એટલે ઉતારી લેવી. માવો જે મેળવી રાખેલ
હોય તે તેમાં નાખી દેવો. ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે ઢાળી દેવું અને
તેના ટુકડા તોલા ૨ થી ૪ ના કરવા. તે હમિયાં એક ટુકડો વાપરે
તો પ્રમેહયાદીક રોગ બાય અને હમિયાં બે ટુકડા વાપરવા પુટીકારક છે.

(૧૨૨)

આહાનો અવલોક.

બુનો ગોળ શેર ૦૥ નાગકેસર તોલો ૧ આકુનો રસ શેર ૨
એલાયચી તોલો ૧ તજ પત્રજ તોલો ૧ લર્વીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧

પીપરી તે સહુ મળી તોલો ૮ હેવાં અને ઝીણા પીસી
કપડછાંણ કરવું.

ગોળની આહાના રસમાં ચાસણી કરવી. આંચ થોડો રાખી
ચાસણી પાતળી કરવી અને પીસેલાં ઘોસડો મેળવવાં અને તેમાંથી
તોલો ૧ રાજ ચાટે તો રાજરાગ બાય, મ'કાગિન, કાંસ, ખાંસ, અર-
ચી તે રાગોને દુર કરે છે. ખાતું તે ચાટવું.

નાના અડદીયા.

અડદનો લોટ કરકરા શેર ૧ બાયફળ તોલો ૦૥ ઘોળી મુસળી
તોલો ૧ ખારક છુવારી તોલો ૨ દુધ શેર ૨ એલાયચી તોલો ૧
ખસખસ શેર ૦)૮ સાકર શેર ૫ ઘી શેર ૨ તજ તોલો ૧
પીસ્તાં શેર ૦)૮ બવ'ત્રી તોલો ૦૥ લર્વીંગ તોલો ૧
બદામ શેર ૦)૮

અડદના લોટને દુધનો ધાબો દઈ ઘી શેર ૧ માં સેકવો,
ખાકીનું દુધ રહેલ હોય તે દુધ અર્ધઘોટ કરી મુગ'ધી વગરની વસ્તુ
તેમાં નાખી તેનો માવો કરવો અને અડદનો લોટ સેકેલ છે તે તેમાં
મેળવવો અને પછી મુગ'ધી વમામ કુટી તેમાં મેળવવી. ખસખસ
આખી મેળવવી, બદામ પીસ્તાં કુટીને ચારણીએ ચાળી તે પણ

મેળવવાં પછી સાકર શેર ૫ ની આસણી લઈ તેમાં બચેલું ઘી હોમ તે મેળવી દેવું તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી રઈ હુલાવવાં જવું, લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે તોલા ૩ નો લાડુ કરવો તે એક હમેશાં આવે.

અડદીયા મોટા.

અડદનો લોટ કરકરો શેર ૪ ખસખસ શેર ૦૧ સતાવર તોલા ૨ નાગકેસર તોલા ૨ પીપળીમુળના ગઠોડા તોલા ૨ બાયકુંળ તોલા ૨ કસ્તુરી વાલ ૫ આરોળી શેર ૦૧ એખરો તોલા ૨ સોપ તોલા ૨ અંદન તોલા ૨ ઘી શેર ૧૦ સાલમ તોલા ૪ ઓલીમણના બી તોલો ૧ ચોખચીની તોલા ૨ કાળાં મરી તોલા ૨ વજ તોલા ૨ અમર વાલ ૪ કાકડીનાં બી શેર ૦૧ ચીતક તોલા ૨ ગંગેરીની છાલ તોલા ૨ આંદીના વરંગ નંગ ૫૦ દુધ શેર ૧૬ ઘોળી મુસળી તોલા ૨ કવચનાં બીજ તોલા ૨ મોટી હરડેની છાલ તોલા ૨ ધાણા ની ફાળ તોલા ૨ વમાલપત્ર તોલા ૨ બદામ શેર ૦૧ બલળીજ તોલા ૨ કચુર તોલા ૨ ખરેટીના બીજ તોલા ૨ સાકર શેર ૨૦ કાળી મુસળી તોલા ૨ મુગલાઈ બેઠાણા તોલા ૨ લીંડી પીપર તોલા ૨ લવંગ તોલા ૨ કેસર તોલા ૨ પીસ્તાં શેર ૦૧ ચોખરૂ તોલા ૪ નાગરમાથ તોલા ૨ બીહારી કંદ તોલા ૨

લોટ શેર ૪ માં ઘી શેર ૩ નાખી સેકવો સેકવામાં જરા કસર રહે એટલે ઉવારી લેવો અને પછી દુધ શેર ૧૨ નો માવો કરવો તે શેર ૪ ને આશરે રહે એટલે સેકેલો લોટ અંદર નાખી દેવો

અને મંદી મંદી આંચે તેને હલાવવો પછી બ્યારે ચીઠાસ ઉપર આવે ત્યારે તેમાં જેટલું ધી સમાય તેટલું નાખવું અને થઈ બચ એટલે ઉતારી લેવું. સાલમ, ઘોળી મુસળી, કાળી મુસળી, સવાવર, કવચનાં બીજ, ચોખચીની, ખાણાની દાળ, અંદન, ગોખરૂ, એખરૂ, એટલી વસ્તુ કુટી કપડછાંણ કરેલી હોય તેને ઘીના કરમે દઈને દુધ શેર ૪ અર્ધએટું થાય એટલે નાખી દેવી. પીસ્તાં તથા બદામને કુટીને અને ચાણી તથા કાકડીનાં બીને ઘીમાં સેકી લેવાં. બીજી ઉપર લખી વસ્તુ છે તે કુટી કપડછાંણ કરી તે પણ બદામ પીસ્તાંની લેખાં નાખી દેવાં. અને તેમાં ઘી નાખી સેકવું તે નરમાસ ઉપર રહેવા દેવું. પછી ખસખસ આખી પધરાવવી અને બીજી જે બાકીની વસ્તુ સુગંધી વખરની છે તેને કુટીને તેમાં મેળવી દેવી. પછી ફેસર, કસ્તુરી, અમર મેળવવાં. પછી સાકરની ચાસણી કરી તેમાં ફેસર નાખવું અને ઉપરનો માવો તથા દુધમાં મેળવેલ વસ્તુઓ પણ મેળવી દેવી. ચાંદીના વરગ નંગ ૫૦ પણ તેમાં મેળવી દેવાં.

પછી લાડુ વાળવા જેવાં થાય ત્યારે લાડુ વાળવા. તે લાડુ તોલા ચારના કરવા અને ઉપર ખાણીયું ધી ઉતું શળડી જેવું કરી રેડવું, તે લાડુ હમેશાં અરધો વાપરવો તથા સવાર સાંજ તેના ઉપર દુધ ઠલી તથા સાકર નાખીને શેર ૦૧ અથવા રૂચી પ્રમાણે લેવું.

સાલમપાક.

સાલમ શેર ૦૧ પંજાવારી ઘોળી મુસળી તોલા ૨ કાળી મુસળી તોલા ૨ બચકુળ તોલો ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ સાકર શેર ૬ ઘી શેર ૧૧ પીસ્તાં શેર ૦૨ બદામ શેર ૦૨ બવંત્રી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ ચાંદીના વરગ નંગ ૨૦

(૧૨૫)

ઉપર લગાડવા સારૂ લવીંગ તોલો ૧ વજ તોલો ૧ તમાલપત્ર
તોલો ૧ વાલમખાણ તોલો ૧ કેસર તોલો ૧ સાકરનો રવો
શેર ૦૧ અમર વાલ ૧ સુંઠ તોલો ૧ ખીપર તોલો ૧ કાળી
મીરચ તોલો ૧ નીલેકરા તોલો ૧ દુધ શેર ૬

સાલમ તથા મુસળી વીગેરે બધી વસ્તુને ખાંડી કપડછાંણ
કરવું તેમાંથી સાલમ તથા ધોળી મુસળી તથા કાળી મુસળી તે ત્રણ
વસ્તુની દુધ શેર ૪ માં કીટી કરવી બાકી દુધ શેર ૨ નો માવો કરવો.
બાકી જે વસ્તુ મુગ'ધી તથા કસ્તુરી વગરની રહી તે તમામ
ઔષધો ધી શેર ૧ લઈ તેને ખુબ ગરમ કરી તેમાં નાખવી અને
ધી શેર ૦૧ કીટી કરેલ બાકી રહ્યું હોય તેમાં નાખી સોંતરવી અને
છુટી પાડવી આકરી થવા દેવી નહીં અને ઉતારી લેવી. પછી સાકર
શેર ૬ ની ગોળીબ'ધ ચાસણી કરી તેમાં કેસર વાટેલું નાખી વરત
નીચે ઉતારવી નીચે ઉતારી સાકરનો રવો શેર ૦૧ તેમાં નાખવો
પછી તેમાં કીટીવાળો માવો નાખવો અને તેને હલાવવો પછી દુધ
શેર ૨ નો સાદો માવો નાખવો પછી ઔષધોનું ધી જે હોય તે
તેમાં નાખી દેવું કસ્તુરી તથા મુગ'ધી યુરામાં મેળવીને નાખવી
પછી અમરને ધી તોલો ૧ લઈ તેમાં નાખી જરા આંચ ઉપર
મુકવું એટલે પીગળી જાય તે તેમાં નાખી દેવું પછી સારી રીતે
મેળાવી દેવું પછી આંદીના વરગ નંગ ૧૦ તેમાં નાખી દેવા પછી
કઠણ જમાવા જેવું થાય એટલે થાળીમાં ધી ચોપડી જમાવવું
અને ગરમ વધારે લાગે અને કઠણ થઈ જાય તેવું જણાય તો જરા
ધી નાખી દેવું અથવા દુધનેા છીરકેા દેવો અને જમાવવું ઠરે
એટલે ઉપર વરગ નંગ ૧૦ ચોપડી ચાકુથી આંકા કરવા અને તેના
ટુકડા આંગળ જે સમચોરસ કરવા અને ચાર તોલા હમેશાં ઉપ-

(૧૨૬)

ધોગમાં હેવું. સાલમ તથા કાળી તથા ધોળી મુસળી અર્ધ ઓટયું
દુધ થાય ત્યારે ઘીનો હાથ હાંપને તે અર્ધ ઓટયાં દુધમાં નાખવી.

સેનામ પાક.

સોનામુખી શેર ૦૧ ગાયનું દુધ શેર ૨ સાકર શેર ૨ મોટી
હરડેની છાલ તોલા ૨૧ એલાયચી તોલો ૧ સફેદ મરી તોલો ૧

હરડેની છાલને મલમલનાં લુગડાંમાં ઢીલી બાંધવી તેમાં દુધ
શેર ૧ નાખવું પછી એક ચુલા ઉપર ચઢાવી મંદી આંચ ઉપર
રાખવું સોનામુખીમાંથી ડાઘવાળું અથવા કાળું પાંન હોય તે
કાઢી નાખવું વીણીને ડાંખળી હોય તે પણ કાઢી નાખવી પછી
દુધ શેર ૧ માં નાખી લોહાના વાટકામાં ચુલા ઉપર ચડાવવું
આંચ લાગશે એટલે તે દુધ ફાટી જશે તેને હલાવવાં જવું અને
તેનું પાણી પીંછ બાય એટલે હરડેનું દુધ જે હોય તે હરડે કાઢીને
અર્ધ ઓટયું દુધ કરી સોનામુખીમાં નાખી દેવું દુધ પીંછ બાય
એટલે તે સોનામુખી ઉતારી લાંબને છાંયામાં સુકાવી દેવી તે જે
ત્રણ દીવસે સુકાઈ બાય એટલે ખાંડીને ઝીણી છાંણી નાખવી
પછી એલાયચી છાલ સાથે તથા મરી કુટીને કપડછાંણ કરી રા-
ખવું પછી સાકરની ચાસણી મીંનથાળ જેવી કરી તેમાં સોનામુ-
ખીનો લુકો તથા મરી તથા એલાયચી નાખવી અને તે મેળવીને
જમાવી દેવું. તેના એક તોલાથી સવા તોલાના કડકા કરવા તે
હમેશાં રાતના જમ્યા પછી એક કડકો લાઈ ઉપરથી ગાયનું દુધ
શેર ૦૧ ગરમ કરી મોટી સાકર નાખી પીવું તેથી દસ્ત સાફ આવે
છે શરીરની વાકાવ વધે છે મુસ્તી ઉડી બાય છે નીદ્રા પ્રમાણસર આવે
છે તથા પેટમાં મળ વીગેરે જે કંઈ બગાડ હોય તે નીકળી બાય છે.

(૧૨૭)

સોભાગ સુઠ પાક.

ગુજરાતી સુઠ શેર ૦૧ ગાયનું ધી શેર ૦૧ ગાયનું દુધ શેર ૬
વંસલોચન તોલો ૧ પીપરીમુળ તોલો ૧ ત્રીકુટા તોલો ૩
ભયફળ તોલો ૧ જવત્રી તોલો ૧ સુઠ, મરી, પીપર,
હર્વાંગ તોલો ૧ સફેદ મરી તોલો ૧ સીવલચીની તોલો ૧
બીદારી કંદ તોલો ૧ વનખસા તોલો ૧ હરેફરરા તોલો ૧
કેસર તોલો ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ અમર વાલ ૨ ચાંદીના
વરગ નંગ ૫૦ એલાચચી તોલો ૧ સાલમ પંજાવારી
તોલો ૧ બદામ તોલો ૪ પીસ્તાં તોલો ૪ કાકડીના મગજ
તોલો ૨ નેબાં તોલો ૨ કમલગટા તોલો ૨ સાકર શેર ૫

ગુજરાતી સુઠને પીસી કપડછાંણ કરવી પછી તેને ધીને
કરમો કદ દુધ ભટ્ટી ઉપર ચડાવવું દુધ અર્ધ ઓટયું થાય એટલે
તેમાં તે નાખી માવો કરવો માવો થઈ રહેવા આવે એટલે સાલમ
તથા ધોળી મુસળી તેમાં નાખવી વનખસા તથા હરેફરરાને પણ
માવો થઈ રહેવા વખતે નાખીને ઉતારી લેવું અને બાકી બધી
વસ્તુને કુટી કપડછાંણ કરવું બદામ પીસ્તાં નેબાં કમલગટા છાલ
ઉતારીને કાકડીનાં બીજ તે બધું ધીમાં ભુંજી નાખવું કેસર વાટીને
નાખવું કસ્તુરી કુટીને નાખવી અમર જરા ધીમાં ગરમ કરીને
નાખવું પછી ચાસણી મોનથાળથી તેજ કરી તેમાં માવો તથા બધી
વસ્તુ નાખી હલાવી ઠાળી લેવું તેના ટુકડા તોલો ૧ ને આસરે
કરવા અને હુમેશાં એક લેવો. અને ચાંદીના વરગ અંદર નાખવા.

સુરણ પાક.

સુરણ શેર ૩ ની ચાકી ૧ ખાંડ શેર ૩ ધી શેર ૧ એલા-
ચચી તોલો ૨ કાળાં મરી તોલો ૧

સુરણની ચાકીને હુગડું માટીમાં બોળી લપેટવું પછી છાંજાં ત્રીશની આંચ કરી તેમાં ભારી દેવું સવારે કાઢી માટી ઉખેડી છાલ સારી રીતે ઉખેડી નાખવી અને તેના રવો થઈ જશે તે હાથે મસ-લવો પછી ઘી શેર ૧ માં તેને સેકી લેવું પછી ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી કરી તેમાં નાખવી અને જોલાયચી તથા મરી ખાંડીને નાખવાં પછી તેને જમાવી દેવું તેના ટુકડા ચાર ચાર તોલાના કરવા તે હમેશાં એક વાપરવો. તે હરસ ઉપર બહુ કાચહો કરે છે અને હરસ ઉપર સુરણ વળીને પણ ખવરાવાય છે.

પેઠાપાક.

પેટું શેર ૫ સાકર શેર ૩ દુધ શેર ૪ કેસર તોલો ૦ા
જોલાયચી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧
પીપરીમુળના ગંઠોડા તોલો ૧ બઢામ તોલા ૬ ઘી શેર ૦ા

પેટું શેર ૫ લઈ તેનું ખમણ કાકડીની ખમણીથી કરવું પછી તેનું પાણી નીચોવીને દુધમાં બાફવું પછી તે દુધ શેર ૪ સોસી જાય અને માવો થઈ જાય એટલે ઘી નાખીને તેને સોંતરી લેવું પછી ઉતારતી વખત વંસલોચન તથા કાળાં મરી તથા પીપરીમુળ નાખવા ને ઉતારી લેવું પછી ખમણને નીચોવેલ પાણી છે તે સાકરમાં નાખી ચાસણી કરવી પાણી ઘટે તો બીજું નાખવું અને ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે વાટેલું કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી હુંજેલો માવો તેમાં નાખવો અને હલાવવું પછી તેમાં મુગધી નાખીને ચાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવું અને બઢામ પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારી તેના ઉપર દાળી દેવી. તેના ટુકડા બળે આંગળ સમચોરસ કરવા તે પાક પુટ છે મગજ વર કરે છે અને ચકરી ઉપર અકસીર છે ખોટી ગરમીને કાઢે છે.

(૧૨૬)

પેઠાંની મીઠાઇ.

પેઠું નંબ ૧ શેર ૪

ખાંડ શેર ૫

પેઠું નંબ ૧ પાકેલ લઘ તેને છોલવું અને અંદરથી ગરબ કાઢવો તેના ત્રણ આંગળ સમચોરસ ટુકડા કરવા પછી તેને સુયાથી ગોઠવા ચોદીને કડાઈમાં નાખી ચોડાં દુધમાં બાફવાં પછી કાઢી નાંખવાં પાણી હોય તે નીવરી જવા દેવું પછી છરણાંથી ઢાળી દેવા પછી જે બાકી રહ્યાં હોય તેને ચાસણી કરી તેમાં નાખવાં ચાસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં નાંખી એક ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવા અને ગઠ્ઠા કાઢી લેવા અને પાછી ચાસણી ચડાવવી અને ગોળીબંધ થાય એટલે ઉતારી લેવી અને થોડી ઘુંટવી પાછા તે ગઠ્ઠા ચાસણીમાં નાંખવા અને થોડીવાર રહેવા દેવા તથા હલાવવાં એવી રીતે કરીને કાઢી લઈને થાળમાં ભુદા ભુદા મુકવા.

બદામનો મેસુબ.

બદામ શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૦૮

ઘી શેર ૦૧૮

બદામને કુટી ભુકો કરી લોટ ચાળવાની ચારણીએ ચાળવું તે બહુ ઢાળીને ચાળવું નહીં પોચે હાથે ચાળવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે ખાંડ શેર ૦૮ લઈ નાની કડાઈમાં પાણી શેર ૦૮ ને આસરે મુકી તેમાં ખાંડ નાંખવી તે ખાંડની ત્રણવારી ચાસણી થાય ત્યારે તે બદામનો ભુકો નાંખવો પછી તેમાં ઘી શેર ૦૧ નાંખવું ને હલાવતાં જવું બળવા દેવું નહીં ચોકરીથી ચારે બાજુ હલાવવું તે ઘી સોસી બય એટલે બીજું નાંખવું પાછું થોડીવાર રહી બીજું નાંખવું તેવીજ રીતે ઘી નાખતાં ઘી છોડી તે

(૧૩૦)

ખુલે અને ઉપર ચડે ત્યારે તેનો રંગ ભેલો બહુ આકરો ન થાય તેવો ઉપર ચડી આવે એટલે એક થાળમાં ઠરવી ઢાળી દેવો તે થાળમાં ઘી ચોપડવાની કંઈ જરૂર નથી ઠરી બચ એટલે ચાકુથી ભેવડા ટુકડા કરવા હોય તેવડા આંકા કરવા તે આંકા મલી ન બચ તેવું ઠરે એટલે કરવા. મેસુબનો ઘાંસુ કરવો હોય ત્યારે અરધા શેરથી ઉપર કરવો નહીં કારણ કે તેમાં તેની લેજવ આવતી નથી વધારે થાય અને બગડે તો વધારે પૈસાની ચીજનો બગાડ થાય છે કડાઈ અથવા હલવાઈમાં મેસુબ કરવો.

બદામના મેસુબની બીજી રીત.

બદામ શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૦૮

ઘી શેર ૦૧૧

બદામને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાંખવી ખુબ ઊંચી વટાઈ બચ પછી તેને લુગદીને ધીમાં સેકવું અથ સેકાઈ ઢાંચો ભુકો પડે એટલે ત્રણતારી આસણી કરી તેમાં નાંખી હલાવી ઘી નાખતાં જવું સેકાવાની સુરત રાખી છુટો થઈ ખુલ્લી બચ એટલે ઢાળી દેવું.

પીસ્તાનો મેસુબ.

પીસ્તાં શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૦૮

ઘી શેર ૦૧૧

પીસ્તાંને કુટી ભુકો કરી લોટ આલવાની આરણીએ આલવું બહુ ઢાળીને આલવું નહીં હાથથી પોચે હાથે આલવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે આસણી મુકી બદામના પેહેલા મેસુબની રીતે કરવો.

પીસ્તાનાં મેસુબની બીજી રીત.

પીસ્તાં શેર ૦૧

ખાંડ શેર ૦૮

ઘી શેર ૦૧૧

(૧૩૧)

પીસ્તાંને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાંખવા
પ્રુળ ઝીંણા વટાઈ બચ પછી તેને હુગલીને ઘોમાં સેકવાં અને
બદામના મેસુળની બીજ રીતે કરવું.

લોઘસીંગનો મેસુળ.

લોઘસીંગ શેર ૦૮ ખાંડ શેર ૦૮ ઘી શેર ૦૧૮

લોઘસીંગનો કુટીને ભુકે કરી લોટ ચાલવાની ચારણીથી
પોચે હાથે ચાલવું તે રવો તૈયાર કરીને ઉપરની બદામની પેહેલી
રીત પ્રમાણે કરવું.

કાળુનો મેસુળ.

કાળુ શેર ૦૮ ખાંડ શેર ૦૮ ઘી શેર ૦૧૮

કાળુનો કુટીને ભુકે કરી લોટ ચાળવાની ચારણીથી પોચે હાથે
આળી તે રવો તૈયાર કરીને પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે મેસુળ કરવો.

માવાના મગદના લાડુ.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ૦૮ ખુરં શેર ૧૧
એલાયચી તોલો ૦૧ બરાસ વાલ ૧

રવાદાર માવો કચેઈ હોય તેમાં ઘી શેર ૦૮ નાંખી સેકવો ઘી
છોડી દીધે અને બદામી રંગ છુટો રવાદાર થઈ બચ એટલે ઉતારી
લેવો પછી તેમાં ખુરં શેર ૧૧ મેલાવી અને બરાસ ખુરામાં
મેલાવી મસળી નાંખવો પછી એલાયચી કુટીને તે પછુ મેલાવી
ફેવી અને તેના લાડુ જેવડા કરવા હોય તેવડા બાંધવા.

(૧૩૨)

અરવીની જલેખી.

અરવી શેર ૧
ખાંડ શેર ૨

તળખીર શેર ૦૧
કેસર તોલો ૦૧

ધી શેર ૧૧૧

અરવીને પાણીમાં બાફવી અને પછી છાલ ઉતારી નાંખવી પછી તેનેા છુંદો કરી ખાદીના છરણાંમાં છાંણી લેવી પછી તળખીર શેર ૦૧ માં ધી શેર ૦) નું મોવણુ દધને અરવીમાં મેલાવી ઢવી અને સારી પેઠે મથવું પછી એક નેનમુખનો વેંતનો ટુકડો લઈ તેની વચમાં ચણા જેવડું છેદ કરી અને ઓટીને તે છરણામાં તે છેદ ઉપર લુગદી મુકી અગીઠી ઉપર ધી એક લોહિયાંમાં મુકી પુરીથી જરા મંદુ રહે તેવું ગરમ ધી થાય એટલે અરવીની લુગડી-વાળું છરણું હાથની મુઠીમાં લઈ દાખતાં જવું અને ધીની વચમાં જલેખી જેવું ચકરડું મુકતાં જવું અને તે ધીમાં ત્રણથી ચાર જેટલાં ચકરડાં થાય તેટલાં મુકવાં પેહેલો ઘણુ નીકળે તેને તપાસવો અને નરમ રહે તો વધારે મોવણુ નાંખવું અગર તળખીર શેર ૦) ની બાર નાંખવી અને ઠીક થાય તેમ કરી ખાંડની ચાસણી પેહેલાં ભેતારી કરી રાખેલી હોય તેમાં બોળી કાઢી લેવી. કેસર-માંથી અરધું ચાસણીમાં નાંખવું અને અરધું અરવીના આથામાં નાંખવું અરવી ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ ઉંની રાખમાં બાફીને કરે તો બહુ સારી થાય છે બાફવાથી જરા ચીઠાઈ આવે છે અને ભુભરમાં બાફવાથી આવતી નથી.

આલુની જલેખી.

આલુ શેર ૧
ખાંડ શેર ૨

તળખીર શેર ૦૧
કેસર તોલો ૦૧

ધી શેર ૧૧૧

આહુ શેર ૧ બુલરમાં બાફીને ઢાલ ઉતારી છુંદો કરી બાઢીનાં
છરણાથી છાણીને પછી તબખીરમાં ઘી શેર ૦)નું મેવણુ
મેલાવીને પછી ઉપરની રીતે જલેખી કરવી.

કાચાં કેળાંની જલેખી.

કાચાં કેળાં શેર ૧ તબખીર શેર ૦૧ ઘી શેર ૧૧૧
ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧

કાચાં કેળાંને બુલર બોટલે થંડી પડી ગયેલી આંચમાં બાફીને
તેની ઢાલ ઉતારીને બાઢીને છરણે છાણી નાખવું પછી તબખીર
શેર ૦૧ માં ઘી શેર ૦)નું મેવણુ હાથે ઉપરની રીતે કેળાંના
છુંદામાં મેલાવીને ઉપરની રીતે જલેખી કરવી.

બદામની જલેખી.

બદામ શેર ૧ તબખીર શેર ૦૧ ઘી શેર ૧૧૧
ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦)નું

બદામને બાફીને છીલકાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછી
તબખીરમાં ઘી શેર ૦)નું મેવણુ હાથે બદામ પીસેલીમાં મેલા-
વવું અને તેનો આથો દુધ શેર ૦)નું નાખીને કરી ઉપર પ્રમાણે
જલેખી કરવી એક કુચરૂં પાડીને બેવું બે ફેલાઈ બાય તો તબ-
ખીર તોલો ૨ નાખવી દુધ શેર ૦)નું નાખવાથી નરમ થાય તેમ
હોય તો દુધ થોડું નાખવું.

હહીની જલેખી.

હહી શેર ૧ તબખીર શેર ૦૧૧ ઘી શેર ૧૧૧
ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલો ૦૧

(૧૩૪)

તબખીર શેર ૦૮ માં ઘી શેર ૦) ૮ બારનું મોવણુ દધને
હહીની સાથે મેલાવીને છરણાંમાં કાઢીને ઉપરની રીતે જલેળી
કરવી હહી શેર ૧ છે તે કાલે કરવી હોય તો આજ સવારના
છરણાંમાં બાંધી મુકવું અને કાલ સવારે છોડીને તબખીરથી મેલા-
વવું ઠઠણુ જણાય તો પછી હહી અગર દુધનો છાંટો નાખી મેલાવવું
કેસર તોલા = નાખવું પછી આસણી કરવી અને તેમાં તોલા =
કેસર નાખવું પછી જલેળી પાડવી વીખરાઈ જાય તો તે પ્રમાણે
મોવણુ અગર તબખીર મેલાવવી.

હહીનો મનોર.

હહી શેર ૧	તબખીર શેર ૦૮	ઘી શેર ૧૧
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલા ૦૧	બરાસ વાલ ૧
એલાયચી તોલા ૦૧		

હહીને આગળે દીવસે બાંધી મુકવું અને પછી બીજે દીવસે
ખોલી નાખવું પછી તબખીર શેર ૦૮ માં ઘી શેર ૦) ૮ બારનું
મોવણુ દધને હહી સાથે મેલાવવું પછી આસણી બુંદીના લાડુથી
જરા તેજ લઈ તેમાં કેસર તોલા = નાખીને ઉતારી નાખવી અને
પછી ઝારો લઈને તેનાથી મનોર પાડવો અને કાઢીને આસણીમાં
નાખવો લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે મુગધી મેલાવીને લાડુ
વાળવા.

આલુનો મનોર.

આલુ શેર ૧	તબખીર શેર ૦૧	ઘી શેર ૧૧
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલા ૦૧	બરાસ વાલ ૧
એલાયચી તોલા ૦૧		

(૧૩૫)

આહુને ભુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદા કરવો ને પીચી નાખવાં પછી તળખીર શેર ૦૧ માં મોવણુ ધો શેર ૦૧નું હાથને પછી તે આહુના છુંદા સાથે મેલાવણુ તથા કેસર તોલા ૨ બાર મેલાવણુ પછી ખાંડની ચાસણી મુકી ચાસણી કરી ઉતારી રાખવી અને પછી બારાથી મનોર પાડી ઉપર પ્રમાણે ચાસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે સુગંધી નાખી લાડુ વાળવા.

માવાનો મનોર.

માવો શેર ૧ ચીઠો	તળખીર શેર ૦૧	ધી શેર ૧૧
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલા ૦૧	બરાસ વાલ ૧
		એલાયચી તોલા ૦૧

માવાને હાથથી મસલવો અને તેમાં તળખીર શેર ૦૧ તથા ધી શેર ૧૧નું મોવણુ હાથે ખુબ મસલવો અને કેસર તોલા ૨ બાર નાખવું અને મનોર પાડવાં બે વીખરે તો જરા પાણીનો હાથ કેવો અને ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે મનોરના લાડુ વાળવા. ખાંડની ચાસણી પેહલાથી કરવી પછી મનોર કાઢવાં જણું અને તેમાં નાખવાં જણું.

અરવીનો મનોર.

અરવી શેર ૧	તળખીર શેર ૦૧	ધી શેર ૧૧
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલા ૦૧	બરાસ વાલ ૧
		એલાયચી તોલા ૦૧

અરવીને ભુભરમાં એટલે થંડી આંચમાં બાફવી તેની છાલ ઉતારીને છુંદો કરી તેમાં તળખીર શેર ૦૧ તથા ધી શેર ૦૧નું

(૧૩૬)

શોવણ દહને ખુબ મસલવો પછી આસણી કરીને તેમાર રાખી તે
અરવીનો મનોર આરાથી કાઢવો. આરા ઉપર તે લોહો મુકીને
હથેલીથી કાઢવો અને આસણીમાં નાખતાં જવું, બાકી કીચા
ઉપર પ્રમાણે.

રતાણનો મનોર.

રતાણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તળખીર શેર ૦) કેસર તોલો ૦
ધી શેર ૧૥ બરાસ વાલ ૧ એલાયચી તોલો ૦૥.

રતાણુને લુબરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું
તેમાં તળખીર શેર ૦) ભાર મેલાવી ઘી શેર ૦) નું શોવણ
દહને ખુબ મથી તે આસણી કરી ઉપર પ્રમાણે મનોર કરવા અને
મુગધી નાખી લાડુ વાળવા.

સુરણનો મનોર.

સુરણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તળખીર શેર ૦ કેસર તોલો ૦
ધી શેર ૧૥ બરાસ વાલ ૧ એલાયચી તોલો ૦૥

સુરણુને લુબરમાં બાફવું અને છાલ ઉતારીને છુંદો કરી
પીસી નાંખવું અને પછી તળખીર શેર ૦ માં ધી શેર ૦) નું
શોવણ દહ તે વમામ સાથે મેલાવી દેવું અને કેસર તોલો =
નાખવું પછી ઉપરની રીતે આસણી કરીને મનોર પાડી લાડુ વાળવા.

દહીનો મગજ.

દહી શેર ૨ એલાયચી તોલો ૦૥ બુરું શેર ૨ બરાસ વાલ ૧
ધી શેર ૧.

(૧૩૭)

હઈનિ આગલે દીવસે બાંધી મુકવું અને બીજે દીવસે છાડીને
તને પીતલના લોહિયાંને ખુબ માંઝી સાફ કરી તેમાં સેકવું તે
કઠણ થઈ બાથ અને ચોંટવા લાગે ત્યારે ઘી શેર ૧ નાંખવું અને
સેકાઈને છુટું પડી બહારની રંગ થઈ બાથ એટલે ઉતારી લઈ ખુર
તથા મુગધી મેલાવી લાડુ વાળવા.

બટાટાનો મગજ.

બટાટા શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧૧ ખુર શેર ૧૧૧ બરાસ વાલ ૧
ઘી શેર ૧

બટાટાને જીભરમાં બાફી જાલ ઉતારી છુટો કરી પીસવાં પછી
તેને ઘીનો હાથ દઈ લોહિયાંમાં સેકવું, છુટું પડવા માંડે એટલે
ઘી નાખવું બરાબર છુટું પડી બહારની રંગ થઈ બાથ એટલે ઉતારી
ખુર તથા મુગધી નાખી લાડુ વાળવા ત્યારે બટાટા સેકવા ત્યારે
ફૂધ શેર ૦) બારનો ધ્રાબો દેવો.

રતાણુનો મગજ.

રતાણુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧૧ ખુર શેર ૧૧૧
બરાસ વાલ ૧ ઘી શેર ૦૧૧

રતાણુને આંધમાં એટલે જીભરમાં નાખી બાફવાં. બાફાઈ બાથ
એટલે જાલ ઉતારીને છુટો કરી પીસવાં, પીસીને ફૂધ શેર ૦) -
નો ધ્રાબો દઈને ઉપરની ક્રિયાએ કરવો.

મુરણનો મગજ.

મુરણ શેર ૧ ખુર શેર ૨ ઘી શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧૧
બરાસ વાલ ૧

(૧૩૮)

સુરણને બુઝરમાં કપડાંબંધ કરીને બાફવું. બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું પછી દુધ શેર ૦) નો ઢાળો હાથ ઉપર પ્રમાણે મગજ કરવો.

પચ્ચધારીના લાડુ.

મદામ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧ માવો શેર ૦૧
ઘી શેર ૦૧૧ કેસર તોલો ૦૧ પીસ્તાં શેર ૦૧
એલાયચી તોલો ૦૧૧ બરાસ વાલ ૧

મદામ પીસ્તાંનાં ચીરીયાં કરવાં અને ઘી નાખી માવો સેકવો. માવો જરા છુટો પડી જાય એટલે મદામ પીસ્તાં નાખી સેકવાં સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી ચાસણી તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ કરવા અગર કાચી ખાંડ નાખી તે પલ્લુ થાય છે. ચાસણી મોનથાળ જેવી કરવી અને મદામ પીસ્તાંના ચીરીયાં એક તોલો ઉપર રાખી નાંખવાં બાકીનાં પીસી નાખવાં.

રસ ગુલાબ.

દુધ શેર ૧ એલાયચીના દાણા આખા તોલો ૦૧
તબખીર તોલા ૩ ખાંડ શેર ૨ લીંબુ નંગ ૨

દુધને કાઠી ઉપર ચડાવવું અર્ધઘોટયું થાય એટલે લીંબુ નીચોવવાં અને કાટી જાય અને દુધ તથા પાણી બુદ્ધ પડી જાય એટલે નીચે ઉતારી છરણાંમાંથી ગાળી લેવું અને છરણાંમાં પાણી ઢોલ તે જરા નીચોવવું પછી છરણાંમાંથી લઈ તે ખુબ બારીક પીસવું અને માવો તોલા ૨ મેળવવો અને પીસવું પછી તેનો લોંદો બાંધી ચાળમાં કાઢવો પછી તબખીર તોલા ૩ તથા હાઈ તોલા ૨ નાખી તમામ

વરતુને લેળી મથવી. ખુબ મથ્યા પછી તેમાંથી જરા જરા લઇને વચમાં એલાયચીના ફાણા મુકી બેર જેવડી ગોળી બાંધતાં જવું અને અંગીઠી ઉપર ચાસણી મુકવી અને તે ચાસણી એક તારી થાય એટલે તેમાં ગોળી મુકવા જવું તેમજ આંચ ઉપર હોદિયું રાખતાં જવું પછી તે ચાસણીમાં ગોળી પાકી બહામી રંગ થઈ બાય એટલે તે હોદિયું ગોળી મુક્યાં ઉતારી લેવું અને તેમાં ગુલાબજલ તોલા ૨ તથા ગુલાબનો અત્તર તોલો ૧ નાખવાં અને તે રસ સાથે તેમનું તેમ વાપરવું ચાસણી કંદ પડે તેવી રાખવી આકરી થવા દેવી નહીં સગડી ઉપર ચાસણી હોય ત્યારે ચાસણી આકરી જણાય તો પાણી નાખતાં જવું.

ગુલાબ બાંધુ.

માવો ચીઠા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તળખીર શેર ૦) = ઘી શેર ૧૫૫ દહીં તોલા ૨

માવો ચીઠા શેર ૧ લઇને પીસવો તેમાં તળખીર શેર ૦) = મેળાવવું તેમાં દહીં તોલા ૨ મેળાવવું અને તેને ખુબ મેલાવવું અને પછી તેનાં બાંધુ થાય છે તેવાં લાંબા બાંધુ કરવાં. પછી ઘી મુકી હંડુ ઘી હોય ત્યારે સેજ આંચે તેને તળવા મુકવાં. અર્ધ પાકાં થાય ત્યારે તેને કાઢી મુયાથી છેદ આરપાર કરવાં અને પાછાં ઘીમાં મુકવાં. તે પાકી બાય એટલે કાઢી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં તે નાખવાં.

ચુપ ચુપ.

માવો ચીઠા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ મીશ્રી તોલો ૧ ઝીણી કણી

(૧૪૦)

વળખીર શેર ૦) = ઘી શેર ૧૫૫ ચારોળી તોલો ૧ હર્હી
તોલો ૨ એલાયચી તોલો ૦૫ (આખા ફાણ)

માવો ચીંડો શેર ૧ હર્હને પીસવો તેમાં વળખીર શેર ૦) =
એલાવવું અને ગુલાબનાં ખુની માફક તેમાં એલાયચી મીશ્રીનો રવો
ચારોળી ભરીને ગોળ ગોળી કરવી પછી તેને ગુલાબનાં ખુની માફક
વળીને ચાસણીમાં નાખવાં.

ખીર મોહન.

લેંચનું દુધ શેર ૧ છુટો રવાદાર માવો તોલો ૩ વળખીર
તોલો ૩ એલાયચી તોલો ૧ લીંબુ નંગ ૨ હર્હી તોલો ૧
ખાંડ શેર ૨

લેંચનું દુધ ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું ઉભરો આવે એટલે તેમાં લીંબુ
નીચોવવાં. ફાટી બાય અને દુધ પાણી નોખા થઈ બાય એટલે ઉ-
તારીને છરણાંમાંથી છાંણી નાખવું, પછી તેને પીસી નાખવું પછી
તેમાં હર્હી વથા વળખીર એલાવવું અને ખુબ મથવું પછી તેમાં
માવો વથા એલાયચી ભરી ગોળી કરવી અને ખાંડની ચાસણી
મુકીને તેમાં તે ગોળી મુકવા જવું. ચાસણી આકરી જણાય તો
પાણી છાંટવું અને તે ગોળી તેમાં પાકી બાય અને બહામી રંગ
થઈ બાય એટલે ઉતારી લેવું.

સરેદ ચેંડા.

માવો શેર ૧ બુફં શેર ૧૫ એલાયચી તોલો ૦૫ બરાસ વાલ ૧

માવાને ઠડાઈમાં નાખી બુફં શેર ૧૫ નાખવું પછી ભઠ્ઠી ઉપર
હલાચા કરવું પછી આંગળી ઉપર લેતાં મુકાવા જેવું થઈ બાય

(૧૪૧)

એટલે નીચે ઉતારી કઠાઈમાં ફરવાં ચોટાડી હેતું પછી તેને કઠાઈ-
માંથી ઉખેડીને હથેળીથી મસળીને સુગંધી મેલાવીને જેવા ઘાટના
પેંડા બાંધવા હોય તેવા બાંધવા ફીરકણી ઘાટ ગરીયા જેવા અણી-
આળા તથા પતાસા જેવા ચપટડા જેવો ઘાટ કરવો હોય તેવા
બાંધવા. તે પેંડા પાકી ચાસણીના કહેવાય છે.

પેંડા કેસરી. પાકી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। કેસર
તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખતે કેસરને વાટીને તેની સાથે નાખવું અને
બુરૂં મેલાવતી વખતે પણ કેસર નાખવું હોય તો નાખે છે. બાકી
કીયા ઉપર પ્રમાણે.

પેંડા સફેદ. કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો સેકીને નીચે ઉતારી ઠરે એટલે બુરૂં મેલાવવું અને બુરૂં
તથા સુગંધી મેલાવી પેંડા બાંધવા.

પેંડા કેસરી. કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। કેસર
તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખતે અંદર કેસર નાખી કરવો પછી સેકીને
ઉપરની રીતે પેંડા કરવા.

(૧૪૨)

માવાનાં ગુંજ મીશ્રી ભરીને.

માવો લીસો શેર ૧ સાકર શેર ૦૧ બુરું શેર ૦૧
બરાસ વાલ ૦૧

દુધ શેર ૪ ભેંસનું અથવા ગાયનું લઘ્ઘ બઠ્ઠી ઉપર મુકી
ઘોટાવડું અથ ઘોટચું થાય એટલે તે દુધમાંથી પાસેર દુધ બચા-
વ્યું હોય તે તેમાં નાખડું ખઢકો ખંધ પડી જાય એટલે આંચ
કરી પાછું ઘોટીને તેનો માવો કરવો તે નીચે ઉતારી કડાઈ ધગે
ત્યાં મુખી હલાવી કડાઈમાં ઘોટાડી દેવો પછી ભેગો કરી પાછો
બઠ્ઠી ઉપર મુકી બુરું શેર ૦૧ તેમાં નાખી હલાવી તેડું હલાવતાં
કઠણ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારીને કડાઈમાં જરા ઘોટાડી ઉખેડી
લઘ્ઘ હથેળીથી ખુબ મસલવો પછી તેની હથેલીમાં થેપલી કરવી
તેમાં મીશ્રી ભરીને ઘેવડું વાળી તેમાં કરડા પાડવા બને ગુંજનો
આકાર કરીને મીશ્રીના રવામાં બેળી મુકવા જવું તેજ પ્રમાણે
બધાં કરવાં. કેસરી કરવાં હોય તો માવામાં બુરું મેલાવતી વખત
કેસર તોલા = પીસીને તેમાં નાખડું અગર માવો કરતી વખત પણ
નાખે છે.

મેવાટી મીશ્રી ભરીને.

માવો લીસો શેર ૧ સાકરનો ભુકો શેર ૦૧ બુરું શેર ૦૧
બરાસ વાલ ૦૧

આ મેવાટીનો માવો ઉપર પ્રમાણે બુરાં વીગેરે મેલાવી
તેયાર કરીને તેની જેમ ઉપર એક થેપલી કરવાનું લખ્યું તેમ આમાં
એ થેપલી કરવી અને એક થેપલીમાં વચ્ચે સાકરનો ભુકો નાખી

(૧૪૩)

ખીજી થેપલી ઉપર મુઠી તેને ગોળ આકારે ફરતા કરડા પાડવા પછી સાકરમાં બોળી ઉપર પ્રમાણે કરવું. કેસરી કરવી હોય તો માવામાં અગર દુધમાં માવો કરતી વખત કેસર ઉપર પ્રમાણે નાખે છે.

મેવાટી મેવાનો ઝીણા રવો ભરીને.

માવો શેર ૧ બદામ શેર ૦) = પીસ્તાં શેર ૦) =
મીશ્રી શેર. ૦) = એલાયચીના ઢાંણા તોલો ૦ા

માવાની ઉપર પ્રમાણે થેપલી કરીને બદામ પીસ્તાં મીશ્રી ઝીણા પીસીને અને એલાયચીના ઢાંણા આખા તે તમામ ભેગું કરી અંદર ભરીને ઉપર પ્રમાણે કરવી.

ગુંબ ઉપર પીસ્તાં લીતર મીશ્રી ભરીને.

બુરું શેર. ૦) = પીસ્તાં શેર ૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા
બરાસ વાલ ૦ા

પીસ્તાંને ઉંના પાણીમાં ગરમ કરી તેનાં છોતલાં ઉતારી પીસી નાખવા ખુબ ઝીણા બારીક પીસાઈ બચ એટલે કઠાઈમાં નાખી બુરું શેર ૦) = નાખી ખુબ ગરમ કરવું જેવી રીતે માવો કુર્ચે છીયે તેવીજ રીતે ગરમ કરવું અને નીચે ઉતારી ઠરી ગયા જેવું થાય એટલે કઠાઈને ચોટાડી દેવો પછી તે ગરમ ગરમ માવાની માફક થેપલી કરી અંદર મીશ્રી ભરી ગુંબ કરી કરડા પાડવા પછી મીશ્રીમાં બોળી લેવાં.

ગુંબ જોપરાંનું ખમણુ ભરીને.

માવો શેર ૧ જોપરાંનું ખમણુ શેર ૦) = મીશ્રો શેર ૦) =
એલાયચીના ઢાંણા તોલો ૦ા બુરું શેર ૦ા

(૧૪૪)

માવાને યુરૂં નાખી ઉંનો કરી મસલી ઉપર પ્રમાણે કરીને પછી ખોપરાના ખમણને ચુલા ઉપર સુકીને લીતર મીશ્રી નાખીને સેકી લેવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી તેમાં એલાયચીના ઢાંણા મેલાવીને તે થેપલીમાં ભરી તેનાં શુભ કરી કરડા પાડવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

શુભ માખણનાં લીતર મીશ્રી ભરીને.

માખણ શેર ૦૧ મીશ્રી શેર ૦૨- કુરકુરી એલાયચી તોલો ૦૧૧

માખણની છાસ કરીને તે માખણ લઈ પાણી નીંતરતું સુકવું તે પાણીમાં રાખી પછી મીશ્રીના રવાની અંદર એલાયચીના ઢાંણા મેલાવવા અને ત્યાર પછી માખણ પાણીમાંથી કાઢી હથેલીમાં થેપલી કરવી અને તેમાં મીશ્રીના રવો તૈયાર કર્યો હોય તે ભરી તે બેવડું વાળી શુભું કરવું અને આસ્તેથી તેના કરડા પાડવા અને હાથને ચોટે તો પાણીમાં હાથ યોળતા જવું.

માવાની સેવ.

માવો શેર ૧ યુરૂં શેર ૦૧

માવો શેર ૧ ને ભટ્ટી ઉપર સુકી તેમાં યુરૂં શેર ૦૧ નાખીને હલાવવું કઠણ થઈ જાય એટલે ઉતારીને કાઠાઈમાં ચોટાડી દેવું જરા ઠંડે એટલે બેથું કરી હથેલીથી મસલીને પછી તે તૈયાર રાખી એક થાલી ઉપર ત્રણ આંગળ ઉંચો રહે તેમ ઝારો રાખીને તેમાં તે માવો સુકી હથેલીથી ભીંસ દઈ તેમાં સેવ કાઢવી તેની કલી રહે એટલે તેને સુકાવી દેવી સુકાવી એટલે તેમને તેમ વાપરવી. કેસરી કરવી હોય તો માવો કરતી વખત સાથે કેસર મેલાવી દેવું.

(૧૪૫)

ખડખુચાંના બીજના લાડુ.

બીજ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ ખરાસ વાલ ૦૥

બીજને માથેથી છાલ ઉતારી અંદરના મીઝીને કડાઈમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઈ બચ એટલે ઉતારી મોકલી કરી હઈ પછી ખાંડ શેર ૨ ની આસણી મુકવી તે આસણી મેંનથાળથી તેજ લેવી અને ઉતારી તેમાં કંદ પડે એટલે તેમાં બીજ નાખી દેવાં અને તેના લાડુ બાંધવા અને બીજ નાખ્યા પેહલાં આસણી જરા ઘુટવી અને આસણી ધુરાથી જરા નરમ લેવી.

ચારોલીના લાડુ.

ચારોલી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ ખરાસ વાલ ૦૥

ચારોલીને કડાઈમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઈ બચ એટલે ઉતારી મોકલી કરી ઉપરની રીત પ્રમાણે આસણી લઈ લાડુ વાળવા ચારોલી સેકીને એ હાથથી લુંસીને તેના ફેાવરાં ઉડાડી નાખવાં.

એલાચચીના ઢાંણા પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ એલાચચીના ઢાંણા શેર ૦૫

ખાંડને ઠારના જેવી કરવી એટલે તણતારી આસણી કરી તે આસણી ઉતારી લેવી પછી બીજ એક કડાઈમાં એલાચચીના ઢાંણા કાઢેલા હોય તે નાખવા પછી તેમાં કડછી ખાંડની આસણી કરેલ હોય તે નાખવી પછી તેને તવીથાથી હલાવવી અને લોદો બાઝી ગયો હોય તે છુદો પાડી દેવો પછી અરધી કડછી રસ પાછો

(૧૪૬)

નાખવો અને પાછો હલાવી છુટ્ટો કરવો પછી એક જથ્થે કડાઈનાં કડાં ઝાલી હલાવવું અને એક જથ્થે ખાંડની ભડા દોરા જેવી ધાર કરવાં જવું એટલે હલાવવાથી અંદરના ગઠ્ઠા ઉછલતા બાંય તેમ કરતાં કઢી અંદર પાછો ખાંડી બાંય તો ધાર બંધ કરી પાછું છુંદું કરવું અને ફરી પાછી ધાર કરવાં જવું અને હલાવવાં જવું એમ કરવાં બધી ખાંડ તેને પાછ દેવી પાછ દીધા પછી પાછું તેને કથ મીનીટ સુધી કડાઈનાં કડાં ઝાલી હલાવ્યા કરવું કારણ કે તેમ તે સફેદાઈમાં વધારે આવે છે.

કાજુ પાકવા.

ખાંડ શેર ૧

કાજુ શેર ૦૧

કાજુને કડાઈમાં જરા ગરમ કરી છોતરાં ઉપેડી નાખવાં અને પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે પાકવા અને થઇ રહ્યા બાદ કથ મીનીટ હલાવવાં કે જેથી કરી સફેદ વધારે થાય છે.

બદામ પાકવી.

ખાંડ શેર ૧

બદામ શેર ૦૮

બદામને જરા પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારીને પછી એક થાળમાં જરા ગરમ કરી તેમાંથી પાણીની હવા ઉડાડી દેવી કારણ કે પાણીની હવા હોય તો ખાંડ ચોટે નહીં પછી તેને ઉપર પ્રમાણે પાઈ દેવી.

પીસ્તાં પાકવા.

ખાંડ શેર ૧

પીસ્તાં શેર ૦૮

પીસ્તાંને ઉપરની રીત પ્રમાણે પાકવા.

(૧૪૭)

ચારોલી પાઠવી.

ખાંડ શેર ૧

ચારોલી શેર ૧

ચારોલીને જરા સેકી તેને હાથથી મસલી તેની ફાવરી ઉખેડી
ઝટકી નાખવી પછી તેને ચાસણીમાં નાખી હલાવી છુટી પાડી
નાખવી.

નેળ પાઠવા.

ખાંડ શેર ૧

નેળ શેર ૦૮૮

નેળને જરા સેજ સેકવાં પછી કડાઈમાં નાખી એક કડછી
ચાસણી પેહલાં નાખવી અને પછી ધાર કરતાં જવું અને હલાવતાં
જવું તેમ ઉપરની બદામની રીત પ્રમાણે કરવું.

તીનગીની.

ખાંડ શેર ૦૧૧

કાળાં મરીનો ભરડો તોલો ૦૧

ખાંડની ચાસણી મંદી આંચે ચીડી કરવી તેમાં બે થી ત્રણ
ટીપાં લીંબુના રસનાં ગોળીબંધ ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને
નાખવાં અને પાછી ચુલા ઉપર ચડાવી દેવી પછી કડક મંદી
આંચે ગોળીબંધ થાય એટલે તે ચાસણી એક થાળીમાં રેડી દેવી
અને એક મીનીટ રહીને તેના ઉપર મરીનો ભરડો ભુરકાવી દેવો.
અને તે માટી થાળી નીચે પાણી રેડી જલદી ઢાળી દેવું અને તે
ચાસણી થાળીમાં નાખતી વખત ઘી ચોપડીને નાખવી એટલે
પાછી જલદી ઉખડે પછી તેમને તેમ થાળીમાંથી ઉખેડી લેવી.

(૧૪૮)

ખાંડ ઘણા દીવસ ઉપર કોઈ કામ સારું ધોઈ હોય તે ખાંડનો મેલ હોય તે મેલમાં થોડું દુધ તથા પાણી નાખી ભઠ્ઠી ઉપર મુકવો. પછી એક ઉભરો આવી ભાથ એટલે નીચે એક વાસણ મુકી એક ઘોડી ઉપર એકઠો કરી મુકી તેમાં એક છરણ મુકી તેમાં તે મેલ રેડી દેવો તે એક બે દીવસ રાખવાથી તેમાં જે ખાંડ હશે તે નીચે નીતરી જશે અને મેલની મુંડલી ઉપર એક થાળી ઢાંકી દેવી કારણ કે તે જલદી ઠરે નહીં એટલે ખાંડ જલદી નીકળે તે પછી રેવડી સઠેલી અગર તીલ રોટીની તે રસની આસણી કરી હોય તો તે આસણીમાં લીંબુ નીચવવાની કંઈ જરૂર નથી અને જો તાણ ખાંડ ધોઈને તુરતમાં કરવી હોય તો તેમાં બે ચાર ટીપાં લીંબુ નીચવવું પડે છે તે રેવડી સઠેલીની આસણી ચીઠી થાય તેમ સારી થાય અને જેમ મંદી આંચે ધીમે ધીમે કરે તેમ સારી થાય છે આસણી કરતાં એક બે વખત ચડાવવી ઉતારની બીજો રસ બે ચાર તોલા નાખવો તેવી રીતે કરવાથી સારી ચીઠી થાય છે.

તીલ રોટી.

ચીઠો રસ શેર ૧ તલ શેર ૦)૨ ઘી તોલો ૧

રસની આસણી મંદી આંચે ગોળીબંધ કરવી પછી એક થાળીમાં ઘી ચોપડી રાખવું પછી આસણી ગોળીબંધ થઈ ભાથ એટલે ઘી ચોપડેલ થાળીમાં રેડી દેવી અને તે ખુબ પગતી થઈ ભાથ એટલે થાળી નીચે જરા પાણી રેડવું એટલે જલદી ઠરી ભાથ અને થાળીને જરા હલાવવી અને તે બહુ ઠરવા ન દેવી અને ગરમ ગરમ તેને લેગી કરી હુવો કરી સેવો પછી તે હુવો લોખંડ અથવા લાકડાંની ખીલી ઉપર મુકી તે ખેંચવો અને જરા હાથમાં ઘી

(૧૪૬)

ચોપડવું એટલે હાથમાં ચાસણી ચોટે નહીં તેથી ધગાય નહીં અને તે ખેંચવો અને હાથ ધગે એટલે પાસે બીજા માણસ ઉભો હોય તે ખેંચે એમ બારા ફરતી ખેંચવું તેમ ખેંચતાં કરી બાય અને સફેદ થઇ બાય એટલે કંઈ પડવા જેવો નહીં અને તે હોંદો વણવા જેવો થાય એટલે લઇને એક ચકલા ઉપર તલ પાથરી તેના પહે-ટણથી વણવી પછી બીજી બાબુ ફેરવી વણવું એટલે તલ લાગી જશે અને ખુબ ભાર હઇ બ્યાં સુધી વધે ત્યાં સુધી વણવું તે તીલ રેાટી.

રેવડી.

ખાંડ શેર ૧

તલ શેર ૦૫૦

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી ખેંચીને તેના આંગળ આંગળના ટુકડા કરીને વલમાં ફાળતાં જવું અને ગોળ કરવી.

સઠેલી.

ખાંડ શેર ૧

ઘી તોલો ૦૧૧

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને વાણીને આંગળી જેવા બડા અને વેંત લાંબા ટુકડા કરવા તેનું નામ સઠેલી છે.

ગઠેલી.

ખાંડ શેર ૧

ઘી તોલો ૦૧૧

તલ શેર ૦૫૦

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને વાણીને તેનું કુંચરૂં જથ્થેની જેવું કરી વલમાં ફાળી જેવું.

(૧૫૦)

ગજજક.

ઝોળ શેર ૧ તલ શેર ૦૧ ધી તોલો ૧

ઝોળની પાણી નાખીને ચાસણી કરવી પછી તે ચાસણી રેવડી જેવી થાય એટલે ઉતારી થાળીમાં ધી ચોપડીને તેમાં જમાવી દેવી પછી જે'ચવા જેવી થાય એટલે તેને જે'ચવી પછી ઠીક થાય એટલે તલ ધોચેલ સેકીને રાખ્યા હોય તે મેલાવીને માધરીથી કુટવું પછી કુટીને એકરસ થઈ બચ એટલે લુવા નં'ગ ૧૦ કરી ચકલા ઉપર વણીને રહેવા દેવી તે ગજજક કહેવાય છે.

ખઠામની રોટી.

ખઠામ શેર ૦૧ સાકર શેર ૦૧ કેસર તોલો -
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧

ખઠામને ગરમ કરી છીલકાં ઉતારી પીસવી તેમાં સાકર શેર ૦૧ મેલાવી પીસવી કેસર પણ સાથે તથા સુગંધી પણ સાથે નાખી પીસવી પછી તેના લુવા નં'ગ ૪ કરવા અને પછી તેને ચકલા અગર થાળી ઉપર કાગળ મુકી થાળડવી અને પુરી જેવડી કરવી બાજરાના રોટલા જેવી બડી રહેવા દેવી પછી તેને કાગળ ઉપર મુકી તેના ઉપર વેલણ ફેરવવું પછી અંગેડીમાં ખુબ આંચ કરી અંગેડી નીચે તે થાળી રાખી દેવી અને તેનાથી અંગેડીનું તળીઈ બે ત્રણ આંગળ ઉંચું રહે તેમ રાખવું. તે બોચા કરવી અને ચુંમકી પડવા આવે એટલે કાઢી ઉપર કાગળ મુકી ફેરવી નાખવી અને નીચે કાગળ ચોટયે હોય તે ઉખેડી લેવો અને કાગળ ખેલાવી નાખવો અને પાછી થાળી મુકી દેવી પાકી ચુંમકી પડે

(૧૫૧)

એટલે પાછી કાઢી લેવી તેમજ જેટલાં નંગ કરવાં હોય તે કરવાં.
અંગેડીનાં તળીઆં પ્રમાણે જેટલાં નંગ નીચે માથે તેટલાં થાય છે.
તે પ્રમાણે સીંગડાંજાની પણ થાય છે.

માખણ વડાં.

રાજઅરાનો ચુ'ન શેર ૧ ઘી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૧
માખણ શેર ૦૧ બરાસ વાલ ૦૧

રાજઅરાના ચુ'નને પાણી શેર ૧ ઉકળે એટલે તેમાં નાખી
બાકવો ખુબ કઠણ થઇ જાય એટલે નીચે ઉતારીને બહુ કઠણ હોય
તો જરા પાણીનો હાથ દેવો અને માખણ શેર ૦) નું મોવણ દેવું
પછી ખુબ ડુંપવું પછી બઠ્ઠી ઉપર ઘી મુકવું ઘી થાય એટલે હથે-
ળીમાં વડાં કરવાં અરધા આંગળ બાડાં રાખવાં વચમાં છેદ કરવો
અને ઘીમાં ધીમી આંચે તળવાં કરડાં થાય તો માખણ શેર ૦) નું
નું પાછું મોવણ દેવું અને વડાં કાઢીને તેના ઉપર ખાંડમાં મુગધી
નાખી ખાંડ ભરકાવવી.

દુધ પુરી.

દુધ શેર ૫ મીશ્રીના રવો તોલા ૫ બરાસ વાલ ૦૧
એલાયચી તોલો -

દુધ શેર ૫ એક કઠાઈમાં મુકવું અને એ ઉભરા આવી જાય
એટલે નીચેથી લાકડાં કાઢી લેવાં પછી તે દુધને વાટકે અથવા
ડોચે લઈ ઉછાળવું એટલે ઉપર ફીણ ચડી આવે પછી તેના
ઉપર વાંસની છાબડી ઠાંકી કેવી પછી અરધી કલાકે કઠાઈના કાંડા
ઉપર હાથ મુકી જવું કે કેવી તપે છે ને વધારે તપતી હોય તો

(૧૫૨)

આંચ હલકો પાડી દેવો અને બહુ વપતી હોય તો આંચ સાવ કાઢી
 દેવો અને ત્યાર પછી મંદી આંચે આંચ લાગવાથી દુધ ઉપર
 ગુલાબી રંગનો પુડો જામે પછી ૪ થી ૫ કલાક રહીને તે છાબડી
 ઉઘાડી તેની અંદરનો પુડો તવીયાથી બરવીને ઉતારી દેવો
 તે એક થાળી ઉપર નાખવો ને દુધવાળો બાગ ઉપર રાખવો
 તે ગરમ હોય ને ઠરે એટલે મીઠીના રવામાં મુગ'ધી બરાસ
 મેલાવી તેના ઉપર ફરતી ભુરકાવી દેવી પછી જેવડી કરવી હોય
 તેવડી એક કટોરી લઇને તેને કાપી દેવી અને કોરના કડકા હોય
 તે દુધ વધેલું છે તેમાં ભુરું શેર ૦૮ તથા મુગ'ધી તથા વધેલા કડકા
 અંદર નાખી દેવા એટલે તે દુધ પણ ઉપયોગમાં આવે તે અથ
 જોટું દુધ કહેવાય છે.

મલાઈ પાકી.

દુધ શેર ૫ થી તોલા ૨ ભુરું શેર ૦૮ બરાસ વાલ ૦૮
 એલાયચી તોલા ૧

દુધને ઉપર પ્રમાણે ઉકાળી અને તેને ઉપર પ્રમાણે ઉકાળી
 પુડો જમાવવો. પછી ઉપર પ્રમાણે પુડો થાય એટલે ઉતારીને તે
 જરા હાથથી કસણી નાખવો. પછી તેમાં થી તોલા ૨ નાખવું અને
 ભુરું નાંખીને ભડી ઉપર અંગારા ઉપર મુકવું પછી તેને એક ઉલ-
 રા આવી બાય એટલે ભુરાંનો રસ ખદકી બાય એટલે ઉતારીને
 મુગ'ધી નાખવી.

મલાઈ કાચી ઉપરની તરેહની.

ઉપર પ્રમાણે મલાઈ કરવી તે મલાઈ ઉતારી તે મલાઈ હાથ-

(૧૫૩)

ચી જરા મસળી તેમાં યુરૂં વધા સુગંધી મેલાવી મસલવી. તે કાચી મલાઈ કહેવાય છે.

દુધની કાચી મલાઈ.

કાચું દુધ શેર ૫ ઠંઈ કારણથી ખીળ ઉપયોગ સારૂ આપણે લીધું હોય તેને બે ઉભરા આવે એટલે નીચે ઉતારી સુકી રાખવું. કલાક દોઢ કલાક પછી દુધ ઉપર જે પુટો બને તે વગર હલાવવે ઉતારી લેવો. તેમાં યુરૂં તોલો ૧ વથા એલાયચી વાલ રની સુગંધી નાંખવી તે દુધની કાચી મલાઈ કહેવાય છે.

રાજખીડી.

દુધ શેર ૫ લવિંગ તોલો ૦૧ બદામ તોલો ૧
એલાયચીના ઢાણા તોલો ૧ પીસ્તાં તોલો ૧ સાકર તોલો ૧

દુધ શેર ૫ ની ઉપર દુધ પુરીનીંદ્રીતે પુટો ઉતારીને આકુથી ચાર ચીરીયાં કરવાં પછી બદામ પીસ્તાંનાં મગની ઢાળ જેવડા ટુકડા કરવા અને સાકરનો ભુકો કરવો. તે બદામ, પીસ્તાં, સાકર, એલાયચીના ઢાણા ભેળાં કરી તેમાં ભરી ચાર વરફથી વાળી કપુરનારી જેવું કરી ઉપર લવિંગ ખોસવાં. અને વધારે કરવી હોય તો તે પ્રમાણે વસ્તુ લેવી.

અધઓટયું દુધ.

દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦૧૧ એલાયચી તોલો ૦૧
બરાસ વાલ ૦૧

દુધને ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવી હલાવતાં જવું, પછી પાંચ શેરમાંથી અલીશેર રહે ત્યારે ઉતારી ખાંડ વથા સુગંધી નાંખવી.

(૧૫૪)

ખુરચણુ.

દુધ શેર ૪ સાકરનો રવો શેર ૦૧ ગુલાબનો અત્તર વાલ ૧

દુધ શેર ૪ બાટી ઉપર ચડાવવું. ગરમ થવાથી ઉપર તર આવે તે કડાઇને ચોંટાડતા જવું તેમાં બધી તર થઈ ચડી જાય અને પાછલ દુધ બહુ રહે તે ઉતારી લેવું. ધીરે ધીરે હલાવવું પછી ઉતારીને સુકાઈ જાય એટલે દુધ નીચેથી કાઢી લેવું અને પછી ધીરેથી કાંઠા ઉપરની તર ઉખેડીને તેને સાકરનો રવો તથા ગુલાબનું અત્તર મેલાવવું.

દહીં જમાવાની રીત.

દુધ શેર ૫ ગરમ કરવું. ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી તે ઠંડુ થઇ જાય એટલે જરા ગરમ રહે ત્યારે ઉછાળો દેવો. શીયાળામાં જરા ગરમ જમાવવું અને ઉનાળામાં થોડું ગરમ રાખવું પછી દહીં તોલો ૦૧ બાધીને તેમાં નાખવું અને ઉછાળી દેવું, પછી ઠીકરાનાં ઠામમાં નાખી ઢાંકી દેવું.

પીપર પાક.

પીપર શેર ૦૧ દુધ શેર ૮ બવંત્રી તોલો ૧ બયફળ તોલો ૧ તજ તોલો ૧ સુંઠ તોલો ૨ એલાયચી તોલો ૨ વંસલોચન તોલો ૦૧ ચાંદીના વરક નંગ ૫૦ ઘી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૫

પીપરનો ભુકો કરવો બીજાં ઔષધીનો ભુકો કરી કપડછાંણું કરવું પછી પીપરને દુધમાં નાખી માવો કરવો પછી ખાંડ શેર ૫ ની આસણી કરવી તે લછા બંધ કરવી ગોળી વરતીથી જરા નરમ કરવી આસણી નીચે ઉતારીને પીપરવાળો માવો તેમાં નાખવો.

(૧૫૫)

પણ આવો ધી શેર ૦૥ માં ભુંછને નાખવો અને સુગંધી વીએરે
એસડીયાં તેમાં તમામ નાખી દેવાં તેમાં વંસલોચન પેહેલાંથી
નાખવું અને ઢાળવા જેવું થાય એટલે થાળમાં ધી ચોપડી ઢાળી
દેવું ઠરે એટલે ચાકુથી આંકા કરી ઉપર વરક ચોટાડી ટુકડા કરવા
તે ગરમ ન પડે તેમ અનુકુળ આવતું તોલા ૫ સુધી વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ધી શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૩

મેથી શેર ૧ ને બે કલાક પેહેલાં ઘોઘને સુકવી દેવી તેવું કાર-
ણકે ગરમ વધારે પડે નહીં તેને ભરડવી તે ઝીણા રવા અથવા બાડા
લોટ જેવી કરવી પછી તેને ધી શેર ૦૥ નાખી તેમાં સેકવી સેકાઈ
રવો આવે એટલે ઉતારી લેવી બળવા દેવી નહીં અને ઘઉંનો લોટ
શેર ૧ ધી શેર ૦૥ માં સેકી લેવો પછી ગોળ તથા બાકીનું ધી
સુકી પાક કરવો તે ગોળ ઉપડવા આવે એટલે તે મેથીનો લોટ
તથા ઘઉંનો લોટ નાખી ઉતારી લેવું પાક કરડો થવા દેવો નહીં
અને લાડુ વાળવા. તે હમેશાં તોલા ૫ ને આશરે વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ધી શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧
ગોળ શેર ૧૥ એલાયચી તોલા ૨

રીવ ઉપર પ્રમાણે જેની ગરમીની પ્રકૃતી હોય તેને આ
પ્રમાણે કરવા.

ગોખરૂ પાક.

ગોખરૂ શેર ૧ ગોરખમુંદી તોલા ૪ સુંઠ તોલા ૧ ચીપરી-

(૧૫૬)

સુળ તોલો ૧ કાળા મરી તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ છુવારી
ખારેક તોલો ૪ કાળી દ્રાક્ષ તોલો ૪ એલાયચી તોલો ૨
વજ તોલો ૨ બચકૂળ તોલો ૧ બવંત્રી તોલો ૧ લવંગ
તોલો ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૬ સાકર શેર ૮ કેસર તોલો ૧

ગોખરૂં ઠક્કીથી કઢે છે તે ઉલો ગોખરૂં લેવો તેને ખાંડી કપ-
ડછાંણ કરવું બાકી વસ્તુ બધીને ખાંડી કપડછાંણ કરી પછી તેને
દુધ શેર ૬ અર્ધઘોટયું કરી તેમાં ગોખરૂં નાખી કીટી કરવી અને
ઉતારી ઘી શેર ૧ સુકી ગોખરૂં તથા સુગંધી વસ્તુ વગર વમામ
વસ્તુ તેમાં ભુજવાં અને ઉતારી લેવાં હીર બળવા દેવું નહીં પછી
સાકરની ચાસણી કરી તેમાં કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી તેમાં
કીટી નાખવી અને ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઢાળી
દેવું તેના ટુકડા બે આંગળ સમચોરસ કરવા અને હમેશાં એથી
ત્રણ તોલો વાપરવું. તે પુષ્ટિકારક છે વીર્ય વધારે છે વીર્ય પાવલું
થઈ ગયું હોય તો બહુ કરે છે વગેરે અનેક ફાયદા કરે છે. તે ઉપર
દુધનો ઉપચાર રાખવો.

ગોખરૂં ચુરણ.

ગોખરૂં તોલો ૦૧૧ સાકર તોલો ૦૧૧

તે બેઉને કુટી હમેશાં સવારે હથેળીમાં લઈને ફાંકવું. ઉપર
ગાયનું દુધ શેર ૦૧૧ અંદર સાકર એક તોલો નાખી પીવું. તે પુષ્ટિ-
કારક છે તથા વીર્ય સ્વબન વીર્ય પાવલું પડી ગયું હોય તેને બહુ
ફાયદા કરે છે.

(૧૫૭)

અમૃત રસાવલી.

માવો શેર ૦||~ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨ ની બાસુદી
તળખીર શેર ૦)~ હાંઈ શેર ૦)~ ઘી શેર ૦|| મુગ'ધી
એલાયચી તોલો ૦||

માવો ચીકણો કરી તેને જરા પીસવો અને તેમાં તળખીર તથા હાંઈ મેલાવીને મથવું પછી જરા જળનેા છાંટેા દેવો પછી છરણામાં છિદ્ર રાખી તેની જલેળીની માકુક ઘીમાં જલેળી પાડવી. એક કાઠી ભેઇ લેવી. એ વીખરાતું હોય તો જરા હાંઈના છાંટેા અથવા તળખીર મેલાવવી અને જેમ સારી રીતે થાય તેમ કરવું. પછી જલેળી કાઢીને ખાંડ શેર ૧|| ની ચાસણી જલેળીથી જરા તેજ લઈ ઉતારીને તેમાં તે જલેળી નાખવી પછી બાસુદી કરવી, તેમાં ખાંડ શેર ૦|| નાખવી અને બાસુદી તૈયાર થઈ ઉતરે એટલે ચાસણીમાંથી કાઠી બાસુદીમાં નાખવી અને તેમાં પછી મુગ'ધી એલાયચી મેલાવવી.

અમૃત રસાવલી. બીજી રીતે.

ચારોળી શેર ૦||~ હાંઈ શેર ૦)~ એલાયચી તોલો ૦||
માવો શેર ૦||~ ખાંડ શેર ૨ ઘી શેર ૧ તળખીર શેર ૦)~
દુધ શેર ૨

ચારોળીને પહેલાં ભીંજવી દેવી પછી તેનાં ફેાતરાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછાં માવો શેર ૦|| પીસીને તેમાં મેલાવવો અને હાંઈ તથા તળખીર નાખવાં પછી તે ચારે વસ્તુને સાથે મથવાં પછી ઉપરના રીત પ્રમાણે કરી ચાસણી પાછ બાસુદીમાં નાખવી.

(૧૫૮)

દુધીનો હલવો.

દુધી શેર ૧ ચારોળી શેર ૦)~ ખાંડ શેર ૨ પીસ્તાં શેર ૦)~
માવો શેર ૧ બદામ શેર ૦)~

દુધીને છીલીને ખમણ કરવું અને પછી પીત્તળના વાસણમાં ખાકું પછી છરણું લઈ પાણી કાઢી નાખવું અને પાણી અંદર ન રહે તેમ નીચેની નાખવું પછી તેમાં ખાંડનો રસ કરી તેમાં દુધી નાંખી તે ભઠ્ઠી ઉપર ચઢાવી દેવું અને પછી હલાવતાં જવું પછી પાણી બળી મોંનથાળ જેવી ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું. મોંનથાળથી જરા તેજ ચાસણી લેવી અને કરી બંધ બેટલે માવો મસલીને તેમાં મેલાવી દેવો. પછી ચારોળી, પીસ્તાં, બદામના ચીરીયાં તેમાં નાખી દેવાં.

દુધની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૥ દુધી શેર ૦૥
એલાયચી તોલો ૦૥

દુધીની છાલ ઉતારી ખમણ કરી ખાકું પછી છરણામાં નાંખી ખુબ નીચેની નાખવી પછી દુધ ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું, ઉભરો આવી બંધ બેટલે ખમણ નાખવું. થોડીવાર રહી ઉતારી લઈ ખાંડ વથા સુગંધી નાખવી.

ખીર મખાણાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૥ મખાણા શેર ૦)~
એલાયચી તોલો ૦૥

(૧૫૬)

મખાંણા કુટીને દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે નાખી દેવા
પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

ખીર પીસ્તાંની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧૧ પીસ્તાં શેર ૦)-૧૧
એલાયચી તોલો ૦૧

પીસ્તાં કુટીને મગના જેવડા ટુકડા કરવા, દુધમાં ઉભરો આવી
જાય એટલે તે પીસ્તાં કુટેલ નાખવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારી
લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

બદામની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧૧ બદામ શેર ૦)-૧૧
એલાયચી તોલો ૦૧

બદામ ભીંજવી ઉની કરી છાલ ઉતારી મગના જેવડા ટુકડા
કરવા. દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે તે બદામના ટુકડા નાખ-
વા પછી જરા વાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

છુવારા ખારકની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૧૧ ખારક શેર ૦)-૧૧
એલાયચી તોલો ૦૧

ખારકને દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે પધરાવવી, જરા
વાર રાખી ઉતારી ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

(૧૬૦)

બામુદી.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૦૥૥ એલાયચી તોલો ૦૥

દુધને કઠાઈમાં ચડાવવું એક ઉલરો આવે એટલે આંચ જરા ધીમી કરવી પછી ઉપર તર આવતી બચ તે એક વરફ ચડાવતા જવું, એટાટાં તવીયા ઉપર બાડું જણાય એટલે તર વીઝેરે બળતી કરી ઉતારી લેવું પછી ખાંડ અથવા બુફ અથવા સાકર જે નાખવું હોય તે તથા મુગંધી નાખવી. કેસરી કરવી હોય તો કેસર તોલો ૦૧ તથા બરાસ વાલ ૦૧ નાખવું.

ગુલાબ પાક.

ગુલાબનાં ફુલ નંગ ૫૦ સાકર શેર ૧

ગુલાબનાં ફુલ નંગ ૫૦ ચૈત્રી સાચાં લેવાં અને સાકરની આસણી કરવી આસણી ઠેર જેવી લેવી અને તેમાં ગુલાબનાં ફુલની પાંખડી અંદરની તોડીને તેમાં નાખવી અને જરા ધુંટવી, સફેદ થાય પછી તેને જમાવી દેવું અને તેને અરધો આંગળ બાંડી રાખવી પછી તેના ટુકડા કરવા અને તે ગુલાબ પાક ઉનાળામાં વધારે હાથમાં આવે છે અને ફાયદાકારક છે.



(૧૬૧)

પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઇ કરવાની વીઝત.

ઠોર કરવાની રીત.

મોઢા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મોઢા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦૮ તથા તેટલુંજ પાણી નાખીને મેલાવવું પછી તેના જેવડા હુવા કરવા હોય તેટલા કરવા શેર ૧ નાં આઠથી બાર સુધી કરવા અને તેને વણીને પાંચ પાંચ છેદ કરવા અને પછી ઘીમાં તળવાં તે મંદી આંચથી તળવાં પછી ન્યારે પાકે ત્યારે બહાર કાઢી ટાઢાં કરી ખાંડની આસપાસી લજાદાર કરી છુંટી એક થાલીમાં ઘી ચોપડી બોળી મુકવા.

ઠોરની બીજી રીત.

મોઢા શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧૮ ખાંડ શેર ૧

મોઢા શેર ૧ માં મેલણું ઘી શેર ૦ નાખવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઠોરની ત્રીજી રીત.

મોઢા શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧

મોઢા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦) નું તથા હઠી શેર ૦) નું મેલણું દેવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

(૧૬૨)

સકરપારા કરવાની રીત ઠોર પ્રમાણે.

મેઠો શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૧

મેઠામાં ઉપર પ્રમાણે મોવણુ હઈ બાંધવો મેઠો બાંધી થોડી-વાર રહેવા હઈ મોવણુનું ધી ઠરે એટલે પછી તેને વણવાનો ચકલો હોય તે પ્રમાણે વણી આકુએથી આડાં ત્રાસાં કાપા કરી સકરપારાના ઘાત જેવા કરવા તેમાં એક એક સકરપારામાં પાંચથી સાત છેદ કરી કડાઈનું ધી ગરમ થયું હોય તે નાખી પકવવા અધકચા થાય ત્યારે ફેરવવા પાકે ત્યારે એક છાબડીમાંથી બહાર કાઢી લેવા ને નીચે ધી ઉતરવાની થાળી રાખવી ધી નીવરી બચ ત્યાર બાદ લછાદાર આસણીથી ગલેડી લેવા.

ઠોરની ચોથી રીત.

મેઠો શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૦૥૥

મેઠો શેર ૧ માં ધી શેર ૦)નું મોવણુ હઈ ઉપરના ઠોરની રીત પ્રમાણે કરવાં પણ મોવણુમાં શેર ૦)~ ભાર છાસ નાખવી.

સેવના લાડુ કરવાની રીત.

મેઠો શેર ૧ માં ધી શેર ૦૥૥નું મોવણુ હેવું અને તેટલુંજ પાણી નાખવું તે મેઠો બાંધી અરધો કલાક રહેવા હેવું અને મોવણુ ઠરી બચ એટલે તે મેઠાની અંગોડા જેવી બાડી સેવ વણવી અને તે એક વેંત લાંબી કરવી કડાઈમાં ધીના પ્રમાણથી તે વણેલી સેવ નાખવી તે પાકી બચ તેટલીવારમાં બીજી સેવ વણવી આગ-લની સેવ કડાઈમાં નાંખી હોય તે અધપાકી થાય એટલે ફેરવવી પરીપકવ થઈ બચ એટલે બહાર કાઢી છાબડીમાં નાંખવી તેની

(૧૬૩)

નીચે ધીની તળવાની થાળી રાખવી તેમાં ખાંડની ચાસણી ત્રણ વારી નાંખવી પછી તેના લાડુ વાળવા જેવા થાય ત્યારે વાળવા.

દહીંની સેવના લાડુની વીગત.

મેઢા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨
મુગ'ધી એલાયચી તોલો ૦૥ દહીં શેર ૦૥

મેઢા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦૧ મોવણું તથા તેની લેગુ' દહીં શેર ૦૥ નાખવું મોવણમાં તેનાથી મેઢા બાંધવો અને બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

આંબાના રસની સેવના લાડુ.

મેઢા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૦૥
મુગ'ધી એલાયચી તોલો ૦૥

મેઢા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦૮૫ નું મોવણુ દઈ તે મેઢા આંબાના રસથી બાંધવો પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ કરવા.

નારંગીની સેવના લાડુ.

મેઢા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥ મુગ'ધી તોલો ૦૥
કરતુરી વાલ ૧ તે ન હોય તો બવ'ત્રી તોલો ૦૥

મેઢા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦૮ નું મોવણુ દઈ તથા નારંગી નંગ ૫ મોટી હોય તો અથવા નાની હોય તો નંગ ૮ નું છૂકું નાખી મેઢા બાંધવો મેઢા બાંધ્યા પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવું.

(૧૬૪)

હોળીના રસની સેવના હાડુ.

મેઢો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥

સુગંધી બરાસ વાલ ૧૥ બેહાયચી તોલો ૦૥

મેઢો શેર ૧ માં ધી શેર ૦) નું મોવણ નાખવું તથા હોળીનો
રસ શેર ૦૨ નાખી મેઢો બાંધવો. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

અધ કઢેલાં દુધના સેવના હાડુ.

મેઢો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥

દુધ શેર ૨૥ બરાસ વાલ ૧૥

દુધ બ્યારે રામડી જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું પછી મેઢો
શેર ૧ માં ધી શેર ૦) નું મોવણ નાખવું પછી મેઢામાં દુધ નાખી
મેઢો બાંધી સેવ કરવી. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે, ચાસણી ચોતારી
કરવી.

મનોરના હાડુની વીગત.

મેઢો શેર ૦) નું ચોરીઠો શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૩

બરાસ વાલ ૧૥ ધી શેર ૦૨

ચોરીઠો શેર ૦૥૥ માં હાડી શેર ૦૥ તથા ધી શેર ૦૨ બારનું
મોવણ દેવું. તેમાં મેઢો શેર ૦) નું મેહાવી બાંધવો ને ત્રણ કલાક
રાખી મુકવો. ને સફેદ વટાણાના છેદ જેવો ઝારો લઈ સેવ પાડવી
પછી સેવ પરીપકવ થાય ત્યારે બેક છામડીમાં નાખવું નીચે થાલી
રાખવી ધી નીતરવા દેવું પછી ખાંડની ચાસણી ચોતારી લઈ તેમાં
સુગંધી નાખી હાડુ બાંધવા.

(૧૬૫)

હહીના મનોરની રીત.

મેઢા શેર ૦)~ ચોરીઠા શેર ૦૧ લે'સનું હહી શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ધી શેર ૧૧ એલાયચી તોલો ૦૧ અથવા બરાસ વાલ ૧

મેઢા શેર ૦)~ બાર તથા ચોરીઠા શેર ૦૧ એ બે લેળાં કરી
મોવણુ ઘીનું શેર ૦)~ બાર નાખવું પછી હહી શેર ૨ ઉપર લખ્યા
મુજબ હહીને આગલે દીવસે બાંધી રાખી તેમાંથી પાણી નીકલી
ગયા બાદ બીજે દીવસે તે હહીને વાટીને તેમાં મેઢા તથા ચોરીઠા
તથા મોવણુ મેળાવીને મથવું પછી તેનો મનોર પાડવો પછી આ-
સણી આગળથી કરી રાખવી ને તરત કાઢીને આસણીમાં નાખવું
તેને પાઈ મુગ'ધી મેળાવી લાડુ બાંધવા જેવા થાય ત્યારે બાંધી
સેવા આસણી ચોતારીથી જરા તેજ લેવી.

આદુનો મનોર.

મેઢા શેર ૦૧~ ચોરીઠા શેર ૦૧~ આદુ શેર ૦૧ (કાચુ)
ધી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૪ મુગ'ધી એલાયચી તોલો ૦૧

આદુ કાચુ લેવું પછી તેને બાફવું પછી ઝીલું પીસવું તે મેઢા
તથા ચોરીઠામાં મેળાવવું મોવણુ શેર ૦૧~ નાખવું બાકી રીત
ઉપર પ્રમાણે. આદુ કાચુ ન મળે તો આદાના રસથી બાંધવા.

ગીદહીનો મનોર.

મેઢા શેર ૦)~ દુધ શેર ૪ ચોરીઠા શેર ૦)~ ખાંડ શેર ૩૧
મુગ'ધી એલાયચી તોલો ૦૧

(૧૬૬)

દુધ શેર ૪ ને ચુલા ઉપર ચઢાવી રાખડી જેવું થાય ત્યારે તેમાં લીંબુ અરધાનો રસ નાખવો અને ફાટી બાથ એટલે તેવું પાણી એક છરણીથી નીચેાવી નાંખવું અને તેને પીસી નાંખવું પછી ઉપર લખેલ ચોરીઠો તથા મેઢો ધી શેર ૦)૩૩ નું મેવણુ હઈ મેળાવી દેવો પછી તેનો મનોર પાડવો અને આસણીમાં પરભારો નાંખવો પછી લાડુ બાંધવા, આસણી ચોતારી નાંખવી.

મનમનોરના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૧૧ દુધ શેર ૩ મુગધી બચકળ તોલો ૦૧
ખાંડ શેર ૩૧ કેશર તોલો ૦૧

વેસણુ શેર ૧ દુધમાં ઘોળીને ચુલા ઉપર ચઢાવી હલાવતાં જવું. સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી તેનો મનોર પાડવો ને પાકે ત્યારે પરભારી આસણીમાં નાખવો તેમાં કેસર તોલો ૦૧ નાંખવું ખાંડ શેર ૩૧ ની આસણી ચાર તારી લેવી બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે અને તે મનોર ધીગી આંચે કરવો કાળો પડવા દેવો નહીં.

દુગડાનો મનોર.

મેઢો શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૩૧
ધી શેર ૧૧ મુગધી બચકળ તોલો ૦૧ દુધ શેર ૩
ઉપરના મનમનોરની રીત પ્રમાણે કરવો.

ત્રીગડાનો મનોર.

મેઢો શેર ૦૧ વેસણુ શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧

(૧૬૭)

ખાંડ શેર ૩૥ સુગંધી બચકૂળ તોલો ૦૥
ફુધ શેર ૩ ધી શેર ૧૥
રીત ઉપરના મનમનોર પ્રમાણે.

હીંબુના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥ હીંબુના રસ નંગ ૨૫ નો
ધી શેર ૧૥ ખાંડ શેર ૪

મેદો શેર ૦૥ તથા ચોરીઠો શેર ૦૥ લેળો કરી તેમાં ધી શેર
૦૧ નું મોવણુ દેવું અને તે બધાથ તેટલો રસ લઈ તેમાં ઐક
કલાક હીંબુની દેવું અને તેનો મનોર પાડવો. આસણી ચારતારી
કરવી ખાંડ શેર ૪ લેવી બાકીની રીત આદુના મનોર બરાબર
કરવી સુગંધી બચકૂળ અથવા બવંત્રી તોલો ૦૥ નાખવી.

સુરણુનો મનોર.

સુરણુ શેર ૧ મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥
ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૬ સુગંધી બચકૂળ તોલો ૦૥

સુરણુ શેર ૧ ને માટી લપેટી ઉની શાખમાં મુકવું બકાઈ
બચ ત્યારે તેની છાલ ઉગેડી તેને પીસી નાખવું તેમાં ચોરીઠો તથા
મેદો મેળાવી મોવણુ ધી શેર ૦૧ નાખવું પછી તેને પાણીથી
બાંધવો ને મનોર પાડવો આસણી ત્રણ વારી લેવી બાકી ઉપરના
મનોર પ્રમાણે કરવું ને લાડુ બાંધવા.

સકરકંઠનો મનોર.

કંઠ શેર ૧ મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥

(૧૬૮)

ધી શેર ૨૮ ખાંડ શેર ૬ મુગધી ભયફળ તોલો ૦૥
રીત ઉપરના મુશ્વના મનોર પ્રમાણે.

આહુનો મનોર.

ખટ્ટાં શેર ૧ મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥
ધી શેર ૨ ખાંડ શેર ૫ ભયફળ તોલો ૦૥
રીત ઉપર પ્રમાણે.

કાચાં કેળાનો મનોર.

મેદો શેર ૦૥ કેળાં શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ધી શેર ૨ મુગધી તોલો ૧

કેળાને ઉપર પ્રમાણે ગરમ રાખમાં ભારવાં બફાઈ ભય એટલે
કાઠવાં પછી તેમાં મોવણુ કેલું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે, આસણી
આરવાની લેવી.

આંબાના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦૥ ચોરીઠો શેર ૦૥ ધી શેર ૧૥
ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ અથવા ભવત્રી તોલો ૧
કેસર તોલો ૦૮ આંબાનો રસ શેર ૨

આંબાના રસને ઘોટાવી અરધો રહે એટલે ગરવ શેર ૦-
નાખવું પછી મેદો તથા ચોરીઠામાં મોવણુ શેર ૦૮ ગરવનું
નાખવું પછી અંદર થોડુંક હઠી મેળાવવું ને પછી બે કલાક રહેવા.

(૧૬૬)

દેવું પછી અંબરસ મેળાવી મનોર પાડવો ને આસણી ઠારના જેવી
લેવી એટલે આસણી ચોતારી હેવી પછી લાડુ ખાંધવા.

નારંગીનો મનોર.

ચોરીઠો શેર ૦૧૧ મેદો શેર ૦૧ ગરવ શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩
મુગધી તોલો ૧ બવત્રી અથવા કસ્તુરી વાલ ૨
કેસર તોલો ૦૧

નારંગીનું છૂંદ કાઢી તેનાથી મેદો તથા ચોરીઠો ખાંધવો.
મોવણ શેર ૦૧ ગરવનું નાંખવું. પછી મનોર પાડવો બાકી રીત
ઉપર પ્રમાણે.

ગમન કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરવનું શેર ૦૧ નાંખવું આગળ
લગેલી સેવના જેવો મેદો ખાંધવો તેના વેંતવેંતનાં કટકા કરવ
અંગોઠા જેવી સેવ બાંધી વણવી તેને મંદી આંચે તેળવી ને પછ
આસણી ઘૂંટી ઠારની માફક પાવી જેવી રીતે સેવના લાડુ થા
તેવીજ રીતે ગમન થાય છે બાકીની રીત સેવના લાડુ પ્રમાણ
કરવી અને વેંતવેંતના ટુકડા કરી પાવા.

મેદાના લાડુ કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરવ શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩ દુધ શેર ૧૧
મુગધી તોલો ૧ એલાયચી તથા બદામ પીસતાં તોલો ૪

(૧૭૦)

મેદો શેર ૧ માં મોવણુ ગરવનું શેર ૦ નાંખવું પછી ધાર કરી બુંદી પાડવી ને ચાસણી આગળથી કરી રાખવી તેમાં બુંદી પરભારી નાંખવી. ચાસણી ત્રણ વારીથી જરા તેજ રાખવી પછી લાડુ બાંધવા. તે દુધને બહલે પાણીમાં પણ થાય છે તે ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ચાસણી ત્રણ વારી લેવી.

ખોવાનો મનોર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦૮ ચોરીઠો શેર ૦૮ ખોવા શેર ૦૮
ખાંડ શેર ૨૫ સુગંધી તોલો ૧ એલાયચી તોલો ૦૧

મેદો તથા ચોરીઠામાં મોવણુ શેર ૦૮ ગરવનું નાંખી તેમાં ખોવો મેળાવવો પછી તેનો મનોર પાડવો બાકી રીત મનોર પ્રમાણે કરવી.

ખોવાનો મનોર. બીજી રીત.

ખુવો શેર ૧ વેસણુ શેર નવટાંક ખાંડ શેર ૩
ધી શેર ૧

ખુવામાં વેસણુ મેળાવી તેની સેવ પાકી ચાસણીમાં નાંખી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

હહીવડાં કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦૫ હહી શેર ૩ ધી શેર ૦૮ ખાંડ શેર ૦૮

હહીને રાવના કપડામાં બાંધી રાખવું આખી રાત બાંધી સુકવું પછી સવારનાં હહીને વાટી (પીસી) તેમાં મેદો મેળાવવો પછી જો કઠણ રહે તો જરા હહી હલાવવું ને હથેલીમાં વડાંની જેમ

(૧૭૧)

ઘડવા પછી તે કઢાઈમાં ઘી મુક્યું હોય તે ઠાર જેવું થાય ત્યારે વગર છેદ કરે વળવાં અથ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી બેથી અઢી વારી આસણી કરવી પછી તેમાં તે હર્દીવડાં દબાવી દેવાં કંદ પડે ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં ધીરજથી કાઢવાં ભાંગવા દેવાં નહીં.

દિવડાંની વીગત.

મેદો શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ વલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦૮ ગરવનું નાંખવું તેને ઠારની માફક બાંધવો પછી તેમાં તલ નાંખવા ને મોવણ કરે ત્યારે તેના છુવા પાડવા પછી તેને હથેલીમાં લઇને બાટી જેવો અપટો ઘાટ કરવો. પછી બેની વચમાં અંગોઠો ફાળીને ખાડો કરવો પછી તેમાં મુધઆથી છેદ ૭-૮ કરવાં પછી ઘી મુકી ઠાર જેવું થાય ત્યારે તેમાં વળવા મુકવાં મંદી આંચે પાકવાં અથ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી કરે ત્યારે આસણી ત્રણ વારી કરી નીચે ઉતારી ઘુટવી. અને પછી તેમાં દબાવી જોક થાળીમાં ઘી ચોપડી મુક્યું હોય તેમાં નાંખવા.

દિવડાંની બીજી રીત.

મેદો શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ વલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦૮ ગરવનું નાંખવું તથા વલ નાંખવાં ને પાણી નાંખી ઠારના જેવું વણવું પછી બે હાથે આર મુણ રવાઈના કુલ જેવો ઘાટ કરવો પછી તેને મંદી આંચે વળવું અથ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં કરે ત્યારે આસણી ઠાર જેવી કરી ઘુટીને પાવાં.

(૧૭૨)

અપટીઆ ખાળાં.

મેઢો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેઢો શેર ૧ માં મોવણુ શેર ૦૮ ગરતનું નાખવું તથા તેટલુંજ પાણી નાખી મેઢો બાંધવો પછી તેના છુવા પાડવા ને ઠારના જેવડા વણવા ને તેના કાંઠા ઉપર ચારે બાજુ ફરતી અપટી કાંચરા જેવી કરવી પછી તેમાં પાંચ છ છેદ કરવા ને ઠારને જેમ મંદી આંચે તળવાં અધપાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં. પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં ને ઠંડા થાય એટલે ચાસણી ઠાર જેવી કરી ઘુટીને જોડ બાજુ પાવી.

ખાળાં ગુથણીના.

મેઢો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેઢો શેર ૧ માં મોવણુ શેર ૦૮ ગરતનું નાખવું ને તેટલાંજ પાણીથી બાંધવા પછી ઉપરના અપટીઆ ખાળાંની રીતે કરવું વધારામાં અપટી પાડવી નહીં અને ફરતાં ગુંબાની ગુણીની પેઠે કરડા પાડવા પછી તેને જોડ બાજુ પાકે ને કેટલાંક કેરાં પણ રાખે છે અને ચાસણી પાતાં નથી.

મેઢાની ઘુટીના લાડુ.

મેઢો શેર ૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩ દુધ શેર ૧૥

મુગંધી તોલો ૦૥ એલાચચી તોલો ૨

મેઢાને દુધમાં ઘોળ કરવો તેમાં શેર ૦૮ બાર મોવણુ ગરતનું નાખવું પછી ગરત બઠ્ઠી ઉપર મુકવું ગરત તેજ થાય ત્યારે

(૧૭૩)

વટાણા જેવા છેદનો ઝારો કડાઈ ઉપર રાખી ઝારામાં ઘોળ નાખવો. ને એક હાથે ઝારો ઝાલી બીજે હાથે ઝારામાં નાખેલા ઘોળને હલાવવો. ગરવના પ્રમાણમાં બુંદી પડે પછી ઝારો લઈ લેવો. બુંદી પાકી જાય ત્યારે ત્રણ તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખતા જવું બધી પડી રહે પછી તેમાં મુગધી મેળવીને લાડુ બાંધવા જેવું કરી જાય ત્યારે બાંધી લેવા.

હર્હીથરાં.

મેઢો શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ હર્હી શેર ૦૫
મુગધી એલાયચી તોલો ૦૧

મેઢો શેર ૧ માં મોવણ ગરવનું શેર ૦૧- બાર નાખવું ને હર્હીથી બાંધવો ને મોવણ ઠરે ત્યારે ઠોરને જેમ બાઠો વણવો છેદ કરવા નહીં ઠોર જેવું ગરવ થાય ત્યારે વળવા ચુકવાં બધ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી ટોકરામાં મેળવાં કરી જાય ત્યારે ખાંડનું ખૂરું કરી તેમાં મુગધી મેળવી તેની એટલે હર્હીથરાં જેટલાં કીધા હોય તેના માથે એક બાણુ ચડાવી દેવું.

તલશાકરીની રીત.

મેઢો શેર ૧ વલ શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખૂરું શેર ૦૫
મુગધી એલાયચી તોલો ૦૫

હર્હીને ઠેકણે વલ લેવા બાકી રીત ઉપરના હર્હીથરાંની પ્રમાણે.

(૧૭૪)

માખણવડાં.

મેહો શેર ૧ માખણ શેર ૦૮ ગરત શેર ૦૧૧
સુગંધી તોલો ૦૧ હઠી શેર ૦૧ ખૂરૂં શેર ૦૧૧

મેહામાં માખણ મેળવવું પછી હઠીથી બાંધવું ને છેદ પાડયા
વગર તળવાં બાકી રીત ઉપરના હઠીથરાંની પ્રમાણે.

પપચી કરવાની રીત.

મેહો શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨

મેહામાં ગરત શેર ૦૧ નું મોવણ નાખવું અને ઠોરની પેઠે
વણવું ત્યાર પછી ઉપર લખેલો ચોરીઠો લઈ થાળીમાં ગરત
નાંખવું પછી બે હાથથી ખુબ મથીને સાટો કરવો પછી મોવણ
છીધેલો મેહો સાટો સાથે મેલાવવો અને તેમાં માણી થોડું
નાખી ઠોરના મેહા જેવો બાંધવો. થોડીવાર રાખી મોવણ ઠરે
એટલે ઠોરના જેવડાં લુવા નંબ ૧૦ પાડવા તેને વણવા પછી
ગરત કઠાઈમાં નાખી ઠોર જેવું કરવું પછી તેમાં તળવાં અધપાકાં
થાય ત્યારે ધીરે રહીને ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી
નાખવાં પછી આસણી બે તારી કરવી આસણી ઘુંટયા વીના પાવી
કંદ પડે ત્યારે આસણીમાંથી બહાર કાઢી લેવાં.

ડેર વડી કરવાની રીત.

મેહો શેર ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧ ગરત શેર ૧

ચોરીઠાનો સાટો કરવો તે મેહામાં ઘી શેર ૦૮ નાંખી મોવણ
હઠ સાટો મેલાવવો પછી પાણીથી બાંધવો પછી તેના લુવા પાકી

(૧૭૫)

ગલીઆ ધાતના કરવા પછી ગરવ મુકી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તેને તલવા અથવા પાકાં થાય ત્યારે બહાર કાઢી મુછઆથી ૬-૮ છેદ કરવાં પછી પાછાં તેને તલવા મુકવાં પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એથી ત્રણતારી આસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાંખવા પછી ૪'૬ બામે ત્યારે બહાર કાઢવા.

જલેખી કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ ચોરીઠો તોલા ૨ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥
કેશર તોલો ૩

જલેખી કરવી હોય તેની બે દીવસ આગલથી મેદા ને ચોરીઠો તૈયાર કરવો જે બે દીવસ અગાઉથી આથો નાંખવો. જેટલી કરવી હોય તેટલો મેદા લેવો. શેર ૧ મેદા હોય તો ચોરીઠો તોલા ૨ લેવો તેને બે રૂપીઆ બાર ગરવ લઈને મથવો મથીને મેદો તેમાં મેલાવવો ને તેને રાટલી જેવો બાંધવો પછી તેને ટૂંપી ટૂંપીને પાણી નાખવાં જવું ને પછી મેદો હાથમાં લેવા બાથ તો હાથમાંથી નીકળી બાથ તેવો રાખવો પછી હાંડલીમાં ભરી દેવો ને હાંડલીનું મોડું ઢાંકી રાખવું બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે એક કુલિયું અથવા કાચલી લઈ તેમાં ટચલી આંગળી આવે તેવું છેદ કરી પછી તવી મુકી ગરવ ઠોર જેવું થાય ત્યારે કાણું પાડેલી કાચલી અથવા કુલિયું હોય તેમાં ઘોળ નાંખવો બે હાથથી હલાવીને નાંખવો છેદ આડી આંગળી રાખવી પછી તવીમાં પેહેલો આંટો બંગડીથી જરા મોટો કરવો ને તેના બીવર ત્રણ આંટા ખીજા કરવા એવી રીતે તવામાં માય તેડલા કરવા પછી જરા ફેરવવા પછી આસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખવાં જવું પછી એક પછી

એક એવી રીતે જેટલાની પાડવી હોય તેટલાની પાડવી તેની આસપાસી દોઢ તારી કરવી એક તારીથી જરા કરડી એટલે દોઢ તારી કહેવાય પછી તેમાં ફેસર નાંખવું અરકુ ફેસર થોળમાં નાખવું ને અરકુ આસપાસીમાં નાંખવું એક ઘાણુ તવામાંથી આસપાસીમાં નાંખવો પછી બીજા ઘાણુ થાય એટલે તેને કાઢી લેવો એ પ્રમાણે જેટલાની તળવી હોય તેટલાની કરવી.

અઠઠની દાળની અમૃતી કરવાની રીત.

દાળ શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૧ ફેસર શેર ૦)જી

છીલકાવાળી અઠઠની દાળ આગળે દીવસે બીંબવવી અને બીજે દીવસે તેને ઘોઘ છીલકાં ઉતારી ખુબ જીણી વાટવી તેમાં આખો દાણો રહે નહીં. પછી ખાદીનાં છરણાંથી ખુબ ભર હઈ છાંણી નાંખી તેને થાળીમાં હઈ ખુબ ફિણવી ને તેને પાણીમાં સુકી વાહકીમાં ટીપું બે તરી આવે તો તે ફિણઈ મઈ એમ સમજવું. પછી એક નાનકલાકનો કટકો વેંત એક હઈ તેને બેવડું કરવું. તે સમયેરસ થાય ત્યારે તેની વચમાં વટાણાના જેવડો છેદ કરવું. તે છેદને આરે બાબુ બોટી લેવું ને વાટેલી દાળને કપડાંમાં સુકી તંવીમાં ઘી મુકવું. જલેબી જેવું થાય ત્યારે ઉપરના છેદા સુકીમાં હઈ દબાવી ગોળ આંટો કરવો આંટા માથે સાંકળાં જેવી શુંથણી કરવી. તવીમાં માથ એટલા કરવાં ને પાકી બધ ત્યારે બહાર કાઢી આસપાસી બેતારી કરી રાખી હોય તેમાં દબાવી રેવી. બીજા ઘાણુ મેલી આસપાસીમાંથી બહાર કાઢી લેવી. જેટલી કરવી હોય તેટલી આ પ્રમાણે કરવી. તેવી રીતે કરડા પાડવાં ન આવડે તો જલેબીના જેવી પણ થાય છે.

(૧૭૭)

મેઢાનો મોહનથાળ કરવાની રીત.

મેઢો શેર ૧ ગરવ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥ કેશર શેર ૦) =

દુધ શેર ૦ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥

મેઢો શેર ૧ માં ગરવ શેર ૦ તથા દુધ શેર ૦ નો ધ્રાણો દેવો તેની અંદર મોટી કણી રહે નહીં પછી ઘી ઉનું કરવું ઘી ઉનું થાય ત્યારે તેમાં નાંખી સેકવો બહામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારી લેવો પછી ચાસણી ત્રણતારીથી જરા ચડતી કરવી પછી તેને નીચે ઉતારી તેમાં મીશ્રીનો રવો તોલા ૨ નાખવો. કંદ બમવા દેવો કંદ બમ્યા પછી ઉપરનો સેકેલો મેઢો હોય તે ચાસણીમાં નાખવો પછી હલાવવો અને ઢાળવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેળાવીને ઢાળી દેવો.

ધારી કરવાની રીત.

મેઢો શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૧૥

મેઢો શેર ૧ ને દુધ શેર ૨ નો ઘોળ કરવો ને તેને પીતલના ટોપમાં બદલાવવું ને તવીચેથી હલાવવું નીચે બેસવા દેવું નહી. પછી રોટલીના લુવા જેવું કઠણ થાય ત્યારે ચુલા ઉપરથી ઉતારી લેવું પછી તેના લુવા કરવા. ઠરયા પછી વણવું તે ચોરીઠા વગર વણવું. મઠડી જેવડાં નાના વણવાં પછી કડાઈમાં ઘી મુકી ઘી ઠારથી જરા તેજ રાખવું પછી તે વળવા મુકવા ને વીખરાઈ બાય તો આંચ જરા તેજ કરવી પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં પછી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી ઠરી હોય તેને જરા ઘુંટવી ને તે ઠરે પછી ગલેફી લેવી તેનું નામ ધારી કહેવાય છે.

(૧૭૮)

ઘારીની બીજી રીત.

માવો શેર ૧ કોપરાંનું ખમણુ શેર ૦૥ ઘી શેર ૨૥
પીસ્તાં તોલા ૫ મેદો શેર ૧ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥
મીશ્રી શેર ૧૥

પેહેલાં કોપરાંના ખમણુને જરા સેકવું પછી માવો છુટો રાખ્યો હોય તે કોપરાંના ખમણુ સાથે મેળાવવો પછી પીસ્તાંના મગીયાં કરી રાખ્યા હોય તે પણ મેળવવાં પછી સુગંધી મેળાવવી. પછી જેટલી કરવી હોય તેટલા ભાગ કરી લાડુ બાંધવા. પછી મેદો લઈ મેદામાં ભાવણુ ગરતરું શેર ૦૧ હઈ પાણીથી મેદો બાંધવો પછી જેટલા લાડુ બાંધ્યા હોય તેટલા મેદાના લુવા પાડવા ને તેને પુરીની જેમ વણવું. પછી તેને તવા પુરીની જેમ ભરવું તે લાડુ માથે પુરી ચડાવવી. પછી તેનો બાટીના જેવો ઘાટ કરવો. પછી તેને ઘીમાં તળવું પાકી જાય એટલે બહાર કાઢી લેવું. પછી બીજું ઠરેલું ઘી હોય તેને જરા ગરમ કરવું ઘી ઠરવા માંડે એટલે ઘારીને ઘીમાં ગલેફી લેવી. જેવી રીતે ઠારમાંથી ખાંડ ચડાવીએ છીએ તેવી રીતે ઘારીમાં ઘી ચડાવી દેવું. પીસ્તાંનાં ચીરીયાં ઉપર ફાળવાં.

મેવાટી.

મેદો શેર ૧૥ ઘી શેર ૧૥ બદામ શેર ૦૥
દ્રાક્ષ શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૥૥
પીસ્તાં શેર ૦૧ ચારોળી શેર ૦૧ સુગંધી એલાયચી તોલો ૧

બદામ તથા પીસ્તાંના મગીઆ એટલે જણા જણા મગ જેવડા કટકા કરવા ચારોળી આખી રાખવી. દ્રાક્ષ આખી રાખવી

(૧૭૬)

પછી તેમાં મીશ્રીનેા રવો મેળવવો ને તેમાં લાડુ બંધાય એટલું ધી નાખવું અને તેના લાડુ નાના સફરચંદ જેવડા બાંધવા. પછી શેર ૧ મેઢામાં મોવણુ ગરતનું શેર ૦) = ભાર નાખવું ને મેઢો. પાણીથી કઠણુ પુરી જેવો બાંધવો અને જેટલા લાડુ વાળવા હોય તેથી બમણા લુવા પાડવા પછી એ પુરીથી લાડુ ઢંઠાઇ બાય તેવડી પુરી વણવી. એક પુરી હાથમાં લઇ તેની વચમાં લાડુ મુકી બીજી પુરી ઉપરથી ઢાંકી બે પુરીનેા બાગ મેળાવી વચોવચથી અપટીથી કીનાર કાઢી તે કીનારને ગુથવી ને ધી મુકી ધી ઠોર જેવું થાય ત્યારે વળવી ધીમાં ડુબે એટલી મેળવી પછી વવીથાથી ઉપર હેડળ કરવી પાકી બાય ત્યારે બાહાર કાઢવી પછો ચાસણી ત્રણતારી કરવી. તે ચાસ-ણીને છુટીને તેને ઠોરની માફક પાઇ દેવી.

ખુવાટી.

ખુવો શેર ૧ ધી શેર ૦।।। મુગ'ધી તોભો ૧
મેઢો શેર ૦।।। મીશ્રી શેર ૦।।।

ખુવાને જરા ધી નાંખી સાંતળવો ને તેમાં મીશ્રીનેા રવો વથા મુગ'ધી મેળવવા. અને જેટલી કરવી હોય તેટલા લાડુ બાંધવા. મેઢો શેર ૧ માં મોવણુ ગરતનું શેર ૦) = ભાર નાંખવું ને પાણી નાંખીને બાંધવો. પછી લાડુથી બમણા લુવા પાડવા. બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

ચંદ્રકલા.

મેઢો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડ શેર ૨।।
ચોખાનેા લોટ શેર ૦।। ગુલાબના ફુલ નંગ ૪

મોઢો શેર ૧ માં મોવણુ તોલા ૨ ગરવનું નાંખી પાણીથી કઠણુ બાંધવો પછી તેમાં ખાડા કરીને પાણી છાંટી ચુકવું એક કલાક રહ્યા બાદ તેને ટુંપવો, ટુંપતાં જવું ને પાણી નાંખતાં જવું ને હાથમાં લઈએ તો આફડો લાંબો થાય તેવો નરમ કરવો પછી ગાંઠ ચોરીઠો લઈ તેમાં સફેદ કઠણુ ધી નાંખી એક થાળીમાં ખુબ મથવો એટલે તે સાટો કહેવાય. પછી હાથની ગરમીથી નરમ થઈ ગયો હોય તેથી અરધો કલાક રહેવા દેવો. પછી બાંધેલા ઢોટના બે લુવા કરી એક ભાગ એક ચોખી થાળી ઉધી કરી ચોરીઠો ભરભરાવી ગાળ કરીને ચોરીઠામાં બોળીને થાળી ઉપર ચુકવો પછી તેને વેલણુથી વણવો. તે બાજરાના રોટલાથી જરા પાતળો થાય એટલો મોટો કરવો અને તે સાટો એની માથે અરધો ચોપડવો ને વચમાં આંગળીથી છેદ કરવું તે છેદને ચારે બાજુથી લપેટી વીંટો કરી દેવો અને બે હાથથી ઉપાડી વધારવો પછી તે અંગોઠા જેટલો બડો રહે ત્યારે તેને વચમાંથી તોડી એક આંગળી ઉપર ઉપરાઉપરી આંટા લઈ જેટલી મોટી કરવી હોય તેટલા આંટા અનુમાનથી કરવા પછી ઉપલો છેડો આંગળી કાઢી લઈને તે છેદમાં ખોસી દેવો ને તવી ચુલા ઉપર મુકી ધી નાંખવું ધી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તે લુવો લઈ ચોરીઠામાં બોળી વણવો. બાજરાના રોટલાથી પાતળો થાય ત્યારે તવીમાં તળવો જેટલી તવીમાં માથ તેટલી તળવી, પછી તેને ફેરવી સારી પુલી બાય ત્યારે કાઢી લેવી લાલ થવા દેવી નહી. કાઢીને છાબડીમાં ઉલ્લી ચુકવી. ધી નીતરવા ગારી નીચે રાખવી. એવી રીતે બધી તળાઈ રહે એટલે બીજા લુવો હોય તેને પણ એવીજ રીતે કરવું. પછી ચાસણી ત્રણવારી કરી નીચે ઉતારી લેવી પછી એક થાળમાં અંદ્રકલા ઉપરઉપર બધી

(૧૮૧)

મુકી દેવી અને કઠણીથી તે આસણી તેની ઉપર રેડવી તે થાળ એક બાબુથી ઉંચી રાખવી જેથી આસણી નીતરી આવે. બધી આસણી પી રહે ત્યારે તેની ઉપર ગુલાબની પાંખડી ચાર પાંચ નાખી દેવી. પછી થાળમાં નીતરતો આવેલ તે રસ તેની માથે રેડી દેવો. ક્યાં પણ કોઈ રહેવા દેવું નહી. પછી પોતાને રાખવી હોય તેમાં ભરી દેવી.

કેશરી ચંદ્રકલા.

મેઢા શેર ૧ ધી શેર ૧૧ કેસર તોલો ૦૧ ચોરીઠો શેર ૦૧૧
ગુલાબના ફુલ નંબ ૪ ખાંડ શેર ૨૧૧

મેઢા શેર ૧ માં મોવણ તોલો ૨ ગરવનું દેવું પછી તેને પાણીથી કઠણ ખાંધવો પછી બધું કેસર વાટવું પછી તે મેઢામાં કેસર ૦)૩ ભાર મેળવવું અને ટુંપતાં જવું. બાકી તમામ રીત ઉપર પ્રમાણે બાકી ૦)૧ ભાર કેસર રેડવું તે આસણી નીચે ઉતારી તેમાં નાખવું પછી તે પાઈ દેવી. કેસર વાટવાની રીત:-અરધો તોલો પાણી અથવા દુધ લઈને એક વાટકામાં કેસર ગરમ કરવું પછી એક અરલ લઈ ગરમ કીધેલું કેસર તેમાં નાખવું પછી તેને છુંટવું સુખ જીલું વટાઈ જાય ત્યારે બચેલું પાણી અથવા દુધ હોય તે તેમાં નાખી દેવું.

ઉપરેટાં.

મેઢા શેર ૧ ગરવ શેર ૧૧ ખાંડનું ખરું શેર ૧
ચોરીઠો શેર ૦૧ બરાસ વાલ ૧

મોવણ તથા શાટો તથા તળવું એ સરવે તમામ ચંદ્રકલાની રીત પ્રમાણે. આસણી ગોળીબંધ કરવી પછી તેને નીચે ઉતારી જરા

(૧૮૨)

ધુ'ટવી ને ઉભરો આવે એટલે હલાવી નાંખવું ઉભરો બેસી બાય
ત્યારે હલાવવું નહીં એવી રીતે બેથી ત્રણ વાર ઉભરો ચડશે. પછી
એક લાકડાંના હાથાથી તેને ધુ'ટી નાંખવું એટલે તે છુટું પડી
જશે પછી તેને લોટ ચાળવાની ચારણીથી ચાળી ખૂરાંમાં બરાસની
સુગંધી મેળાવી ભુરકાવી દેવું.

કેસરી ઉપરેટાં.

મેઢો શેર ૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ બુરું શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧
કેસર શેર ૦) ૮ બરાસ વાલ ૧

રીત કેસરી ચંદ્રકલાની પ્રમાણે તેની ઉપર બૂરું ભુરકાવવું
તથા સુગંધી મેળાવવી તે કેસરી ઉપરેટાં કહેવાય છે.

ગુજરાતી ખાબાં.

મેઢો શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ગરત શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૧૧

મેઢો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું તોલા ૨ નાંખવું. પછી તેને
કઠણ બાંધી પાણી નાંખી ટુંપતાં જવું ને પાણી નાંખતાં જવું.
બાકી રીત ચંદ્રકલાની પ્રમાણે. શારો ચંદ્રકલાથી અરધો કરવો.
ચાસણી ઠોર જેવી કરી તેને ઠોરથી જરા ધુ'ટવામાં પાતળી રાખવી.
પછી જેમ ઠોર પાઈ દે છે તેમ પાઈ દેવાં.

કેસરી ખાબાં.

મેઢો શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ધી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૧
કેસર શેર ૦) ૮

રીત ઉપરના ગુજરાતી ખાબાંની પ્રમાણે. મેઢામાં કેસર
મેલાવી દેવું.

(૧૮૩)

પાંદડીઆ સાઠા.

મેઢો શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૥

મેઢો શેર ૧ માં મોવણુ ગરવનું શેર ૦) નાખવું પછી તેને કઠણુ બાંધવો ને તેના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઈ તેને ખાટીથી જરા પાતળો તથા ઠોરથી બઢો કરીને તવીમાં ધી મુકી ધી ઠોરથી જરા મંદુ થાય ત્યારે તળવા મુકવો તેની ઉપર પાંદડાં જેવો બઢો પુટો સેકાઈ જાય ત્યારે તે બહાર કાઢી લેવો. પછી શેર ૦) બાર ધી તળેલા મેઢામાં મેળાવી દેવું ને પેલા ત્રણ ભાગ તેની સાથે મેળાવી દેવાં તેને પૂરીના ચુનથી જરા નરમ કરવો, અંદ્રકળાના મેઢા જેવો. પછી જેટલા કરવા હોય તેટલા લુવા પાડવા. લુવા પાડી ચકલો લઈ તેની માથે ધી ચોપડીને એક લુવો લઈ હાથના આંગળાથી પકતો કરી ઠોરથી જરા બઢો રાખવો. પછી હાથના આંગળાથી ખાડાં કરવા અને તવીમાંનું ધી ઠોર જેવું થાય, એટલે તવીમાં માચ તેટલા તળવા મુકવાં અધપાકા થાય ત્યારે મુર્ધઆથી ફેરવવાં, પછી બીતર ગાણો ન રહે ત્યારે બહાર કાઢવાં. લાલ પડવા દેવાં નહીં બહાર કાઢી છાબડીમાં મુકવા. નીચે ધી નીતરવા થાળી રાખવી. પછી આસણી મુકી લછાહાર થાય ત્યારે નીચે ઉતારી તવીથાથી તેને ઘુંટવી ને ઠોર જેવી બાડી થાય એટલે એક થાળમાં ધી ચોપડી શાઠાને ખાંડમાં દબાવી થાળમાં મુકવાં, ખાંડ ઠરે એટલે તેને નીચે ખાંડની પર જરા ઘી રહે એમ ઉપાડી લેવાં.

થેવર.

મેઢો શેર ૧ ધી શેર ૧૫ ખાંડ શેર ૨૥

શુલાબના ફુલ નંગ ૫

(૧૮૪)

મેઢો શેર ૧ માં મોવણુ ગરવનું શેર ૦) ॥ બાર નાખવું ને
 મેળાવવું. તેમાં પાણી નાંખી કઠણ બાંધવો પછી તેમાં પાણી નાખ-
 વાં જવું ને ટુંપતાં જવું. ટુંપી ટુંપીને કઢી જેવો ધાર થાય તેવો
 કરવો. પછી ભઠ્ઠો ઉપર ઘી મુકી ઘી ખુબ તેજ થાય ત્યારે તેમાં ગોળ
 કાઠો વરા વીનાનો કડાઇની વચોવચ મુકવો, ત્રાંબાનો કાઠો જેવાં
 ઘેવર કરવાં હોય તે પ્રમાણેના લેવો. પછી તે ઘોળમાંથી એક લોટી
 ભરવી ને ઘેવર કરવા કાઠો મુકો, તે કાંઠાથી હોઠ વેંત ઉંચો હુથ
 રાખી તે લોટીથી જીણી ધાર કરવી. ઘેવરીઆની બહાર ઉભરો આવી
 જાય તો જરા રહી જવું. ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી ધાર કરવી
 એવી રીતે ધાર કરતાં કરતાં ઘેવરીઆનું ભીતર બે આંગળનું જાડું
 બંધાય ત્યાં સુધી ધાર કરવાં જવું. એટલું અનુમાન થઈ જાય ત્યારે
 ધાર બંધ કરવી. પછી ઠોરમાં કાંણા કરવાનો સુધંઓ ભડો હોય
 તો તે સુધંઆથી જો ઠેકાણે ધાર કરવા હવા તેમાં ખોસી જોવો.
 પછી ઘેવર પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવો. પછી એક છાબડી-
 માં મુકી દેવું. પછી પાછો કાંઠો મુકવો ને બીજું ઘેવર પાડવો.
 એવી રીતે જ્યાં સુધી ઘોળ ચાલે ત્યાં સુધી કરવાં. પછી ચાસણી
 મુકી ચાસણી ત્રણતારી કરવી પછી તેને પાવા એક થાળમાં મુકયાં
 હોય તે બાજુથી ઉંચો રાખી તેની માથે એક કડછીથી ચાસણી
 રેડવી. તે પી જાય એટલે તેને માથે ગુલાબની પાંખડી નાંખવી.
 પછી એક બાજુથી ઉંચો થાળ કચો હોય તે ચાસણી નીતરી હોય
 તે માથે ચડાવ્યા કરવી. કયાં પણ કોરું રહેવા દેવું નહીં. ચાસણી
 નીતરતી બંધ થાય પછી તે ઉઠાવી લેવાં.

બાબર.

મેઢો શેર ૧ ગરવ શેર ૧. ખાંડનું બૂરું શેર ૧. મુગંધી બરાસ વાલ ૧

(૧૮૫)

ઉપર પ્રમાણે ઘોળ કરવો તથા ઘેવર પાડવાં અને બહાર કાઢવાં. પાકી જાય અને પછી ઠરે એટલે જે ખૂંડ હોય તેમાં મુગ'ધી બરાસ મેળાવી તેની માથે જેટલા નંગ હોય તે બધાં ઉપર બધું ખૂંડ બમરાવી દેવું; પછી છાબડીમાં બે ત્રણ ઉપરા ઉપરી રાખવા ભાંગી જાય નહીં.

ઘેવર બીજ તરેહના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૫
ગુલાબના ફુલ નંગ ૪

મેદામાં માણુ જરા પણ નાંખવું નહીં. ઘોળ કરવો તે ઘોળ જ્યારે બડી છાશ જેવો આછો થાય ત્યારે બઠ્ઠી ઉપર એક બડો લોખંડનો કાંઠો તેની વચમાં કાણું હોય તે પતરૂં બઠ્ઠી ઉપર મુકી ઘેવર પાડવાનું ઘેવરીયું જે ત્રાંબાનું હોય તે પત્રાંના કાણામાં ઘાલી દેવું પછી તેમાં ઘી નાંખવું. ઘી તેજ થાય એટલે તે ઘોળમાંથી લોટા ભરી તે ઘેવરીઆથી ઢાઢ વેંત હાથ ઉઘો રાખી તે લોટા-માંથી ઘેવરીઆની વચોવચ ધાર કરવી. ઉભરાઇ જાય તો બંધ કરી દેવી. ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી કરવી, એ આંગળતુ બાડું બંધાય ત્યાં મુઘી ધાર કર્યા કરવી. પછી બંધ કરવી પછી તે મુઘઓ લઈ ધાર કરી હોય તે ઠંકાણે તે મુઘઓ ખોસવો. અનુ-માનથી પાકી જાય એટલે તે ઘેવરની વચોવચ મુઘઓ ઘાલી ઉડાવી લેવું ને છાબડીમાં મુકવું, છાબડી નીચે ઘી નીતરવા થાળી રાખવી. બાકી ચાસણીની રીત તથા પાવાની રીત તે ઉપરના ઘેવર પ્રમાણે.

(૧૮૬)

બાબર બીજી તરેહના.

મેહો શેર ૧ ગરવ શેર ૧। ખાંડનું બુરું શેર ૧।।
બરાસ વાલ ૧

ઉપરના બીજી તરેહના ઘેવરની રીત પ્રમાણે કરવી. કંઠવ
ચાસણીને બદલે બાબરમાં બુરું સુગંધી મેળાવીને ભમરાવવું.
જો કેસરી બાબર અથવા કેસરી ઘેવર કરવાં હોય તો તે ઘોળ-
માં કેસર મેળાવી દેવું, કેસર વાટીને મેળાવવું.

ગુન્ન.

જીણો રવો શેર ૧ મેહો શેર ૦।।। ગરવ શેર ૧।
ખાંડ શેર ૧ મરી તોલા ૨

ભઠ્ઠી ઉપર ઘી કઠાઈમાં મેળવું. રવો શેકાય એટલું ઘી ઉનું
થાય ત્યારે ઘઉંનેા ઝીણો રવો તેમાં નાંખવો, અને તેને તવીથાથી
હલાવવો. અરધો શેકાય એટલે તેમાં મરી તોલા ૨ નાખવાં બઢા-
મી રંગનેા થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી મેહામાં
શેર ૦) ઘીનું મેાવણુ દેવું પછી તેને પાણીથી કઠણુ ખાંધવો, ને
ટુંપીને જરા નશમ કરવો. પણ પુરીથી જરા કઠણુ રાખવો ને તેના
હુવા પાડવા. પછી શેકેલો રવો ઠરી ગયો હોય તેમાં ઉપર
લખેલી ખાંડ મેલાવવી પછી જે હુવા કરી રાખ્યા હોય તેની પુરી
વણવી. એક પુરી વણી તે પુરી પુરી જેવી બડી રાખવી. પછી
હાથમાં લઈ શેકેલો રવો જેમાં ખાંડ મેળવેલ હોય તે પુરીની
વચોવચ હાંખો ભરવો તેને બે બાજુએ અણી રાખવી ને વચમાં
બડો રાખવો. પછી બે હાથથી તે પુરીના બે પડ ભેગા કરવાં, પછી

(૧૮૭)

પટીએ કરીને બે પડને ફાળી દેવાં. બે પડની વચમાં બે લુકોઃ
ગ્રામી હોય તો તે બે પડ ભેગાં ચોટે નહીં તેથી ચાર તોલો
ફાળી પાછી નાંખીને ઘોળ કરવો. તે ઘોળ રાખ જેવો બઠો
ખવો પછી તે પુરીનાં પડ ચોટતાં ન હોય ત્યાં તે ચોપડવો
ટલે તે ચોટે પછી તેને ગુંથવો, ગુંથતાં ફાટી જાય તે ઠેકાણે તે
લોઢો ઘોળ ચોપડવો, પછી એક કડાઈમાં ઘી મુકી ઠોર જેવું ઘી
ય ત્યારે તેમાં વળવાં મુકવાં. ઘીમાં ડુબે એટલાં મુકવાં. અધ-
કા થાય ત્યારે તેને ફેરવવાં. પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં
ધુધરાના નામથી ઓળખાય છે.

માવાના ગુંળ.

વો શેર ૧ મેઢા શેર ૦૧૧ ઘી શેર ૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૧
ડિંડ શેર ૧. સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૧.

માવાને ઘી જરા નાંખીને સાંતળવો પછી તેને નીચે ઉતારી
શ્રીનો રવો મેળાવવો તથા સુગંધી મેળવવી પછી મેઢામાં
નું મોવણ શેર ૦)૮ બાર હેલું અને પાછી નાંખીને મેઢા બાંધવો
જરા ટુંપવો, બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે વધારામાં વળ્યા પછી
ડિંડની આસણી ઠોર જેવી કરી નીચે ઉતારી ઘુંટીને તે ગુંળને
લી.

મેવાનાં ગુંળ.

મેઢા શેર ૦૧૧	ઘી શેર ૦૧૧	મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧
ચારાળી શેર ૦૧	બદામ શેર ૦૧	પીસ્તાં શેર ૦૧
દ્રાક્ષ શેર ૦૧	સુગંધી તોલો ૦૧	

(૧૮૮)

બહામ પીસ્તાના મગીઆ કરવાં. આશાના આખી રાખવી.
દ્રાક્ષ પલ્લ બેગી લઈ મીશ્રીને રવો મેલાવવો પછી તે કસણીએ
એટલું ધી નાખવું. મેદામાં મોવણ કેવાની, પુરી વણવાની, ભર-
વાની, તળવાની તથા પાવાની રીત માવાના ગુંજની રીત પ્રમાણે.

કોપરાના ખમણના ગુંજ.

મેદા શેર ૦૧૧ નારિયળ નંગ ૫ મુગધી એલાયચી તોસો ૦૧
ખાંડ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ કેશર શેર ૦)૨
મીશ્રીને રવો શેર ૦૧૧

નારિયળના બે ભાગ બરાબર કરી તેને નારિયળ ખમણવાની
ખમણીથી ખમણવું. પછી ખમણને જરા ઘીમાં સાંતળવું. સાંત-
ળીને ગરમ થાય એટલે કેસર તેમાં મેલાવવું પછી તેને ચુલા
ઉપરથી નીચે ઉતારી લેવું, ને મીશ્રીને રવો તથા મુગધી મેલા-
વવી. ખાકીની રીત માવાના ગુંજની રીત પ્રમાણે.

પાંદડીઆ મેદાની શાટાની વીગત.

મેદા શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧૧

મેદા શેર ૧ લઈ તેમાં મોવણ નવટાંક નાખી તેમાં પાણી
લાગે તેટલું લઈ કઠણ ઠોર જેવો ખાંધીને તેના ત્રણ ભાગ કરવા
પછી એક ભાગ લઈ તેના ખાટી જેવા લુવા કરીને હથેલી જેવા
જાડા રાખવા પછી એક કડાઈ અથવા તવીમાં ધી મુકી ઠોર જેવું
ધી થાય ત્યારે તેમાં તે ખાટી જેવા લુવા કર્યા હોય તે તળવા મુક-
વા ને તેની ઉપર જરા પોપટો ખંધાય એટલે બહાર કાઢી એક
થાળમાં લઈ મચળી નાંખવો તેમાં પોણા પાસેર ઘી મેળવીને તેના

(૧૮૯)

શાટા જેમ હથેળીથી થાળમાં મથવું પછી જે આગળ એ ભાગ રહ્યા હોય તેને શાટલા જેવું કરીને તે મથેલો શાટો તે શાટલામાં મેલાવીને ટુંપવું તે સારું મળી જાય ત્યારે તેના ઠોર જેવા હુવા પાડવા તે હુવા હાથે દબાવીને ઠોર જેવી પંગતી વચમાં ત્રણ આંગળી દબાવી તવીમાં ધી મુકી ચંદ્રકળા જેવું મંદુ રાખી તળવી. અધપાકા થાય ત્યારે ફેરવી નાંખવા પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એક ટોકરામાં ઉભા મુકવા ટોકરા નીચે ધી નીતરવા સાડ વાસણ રાખવું પછી ઉપલી રીત પ્રમાણે જેટલા કરવા હોય તેટલા કરવા. જો થોડા કરવા હોય તો શેર દોઢ શેરમાં થાશે ને ઝાઝા કરવાના હોય તો શેરે શેર ધીમાં થાશે દોઢ શેર ખાંડનો રસ લઈ આસણી કરીને આસણી ઠોર જેવી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને ઘુંટીને પાવી.

બુંદીના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
કેસર તોલો ૦૧ એલાયચી તોલો ૦૧ દ્રાક્ષ તોલા ૪

વેસણ શેર ૧ માં ધી તોલા અઢીનું મેવણ નાંખીને તેને પાણીમાં ઘોળ કરવો ને તે ઘોળ દહીંના મઠાની પ્રમાણે જડો રાખવો ને ખાંડ શેર ત્રણની આસણી અઢી તારથી તેજ રાખી તે આસણી નીચે ઉતારી એક કઠાર્ધમાં ધી મુકી ધી થાય એટલે વટાણા જેવાં છેદવાળો ઝારો લઈ કઠાર્ધ ઉપર ધરી તેમાં એક વાટકાથી ઘોળ નાંખવો પછી બુંદી પડવા દેવી. ધીના અનુમાન પ્રમાણે પડે તેટલો ગોળ નાંખવો પછી તે ઝારો ઘોળનાં વાસણ ઉપર રાખવો પછી બુંદીને હેડળ ઉપર કરવી અને ધીમાં પાકે એટલે એક હાથે

(૧૬૦)

દાબી ભેવો, કુટ દહને કુટે એટલે બીજા આરાથી બહાર કાઢી તે ખાંડની આસણી કરી હોય તેમાં નાખતાં જવું. આસણી નીચે ઉતાર્યે ત્યારે ફેસર નાંખવું ને પછી દ્રાક્ષ નાંખી તે ઠરે ત્યારે જેવા ભેઈએ તેવા લાડુ બાંધવાં.

યુંદીની બીજ રીત.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥ દ્રાક્ષ તોલો ૪

વેસણુ શેર એક લઈને તેનેા ઘોળ કરવો ને તેમાં મોવણુ ન નાંખવું બાકી રીત ઘોળ કરવાની તથા બીજી આસણી કરવાની ઉપર પ્રમાણે. તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં જરા નરમ રાખીને આસણીમાં નાખતાં જવું ને ઠરે ત્યારે લાડુ રીતસર થતો હોય તે પ્રમાણે બાંધીને લાડુ વાળી વાસણમાં ભરવા..

યુંદી કરવાની ત્રીજી રીત.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તોલો ૦૥

વેસણુ શેર ૧ નો ઘોળ કઠણ રાખવો ને તે આસણી ઉપર લખેલ યુંદીની રીતથી આકરી રાખવી ને ઘીમાં નાંખીએ તે વખતે આરામાં હાથ ફેરવીને નાખવી ને યુંદી ઉપર તરી આવે એટલે હલાવીને કાઢીને આસણીમાં નાખીને ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ વાળી વાસણમાં ભરવા.

અમરસની યુંદી.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૧૥ ખાંડ શેર ૩૥

(૧૯૧)

આંખાનો રસ શેર ૧॥ કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી નહોય તો
અવંત્રી તોલો ૦॥ કેશર તોલો ૦॥

વેસણને પાસેર મોણ હઈને ઉપર દોઢ શેર અમરસ
લખ્યો છે તેમાંથી પાસેર રાખીને ઘોળ કરવો પછી બુંદીને
ઘોળ બઠો રહ્યો હોય તો તે પાસેર રસ નાખી દેવો ને તેની
ચાસણી બહુ કઠણ ત્રણતારી ઉતારવી પછી બુંદીની રીતે પાડીને
જરાવાર રાખીને વરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખીને બદામ પીસ્તાનાં
ઝીણાં ઝીણાં ચીરીઆં કરી તેમાં નાખવાં પછી મુગધી વથા
કસ્તુરી નાખવી ને લાડુ વાળવા જેવું થાય ત્યારે લાડુ વાળવા.

છુટી બુંદી.

વેસણ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

વેસણ શેર ૧ લઈને તેમાં મોણ તોલા અઢી નાખવું ને તેના
ઘોળ દહીંના મઠા જેવો કરવો ને તેને વળવાની રીત ઢાણો ફટફટે
ત્યારે કાઢી ટોકરામાં ભરવાં જવું પછી ચાસણી આકરી કરીને
અધી બુંદીને લેગી નાખીને વવીથેથી હલાવીને પછી ખાંડ પી બધ
એટલે ટોકરી ઉભરી દેવી.

વેસણના મોતીચુરના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥
એલાયચી તોલો ૦॥ બદામ તોલા ૨॥ પીસ્તા તોલા ૨॥
કેશર તોલો ૦ મીશ્રીનો રવો શેર ૦

વેસણ શેર ૧ લઈ તેના દહીંના મઠા જેવો ઘોળ કરવો ને
ખાંડ શેર ૨॥ ઉપર લખી છે તેની અઢી વારી ચાસણી કરવી ને આ-

(૧૬૨)

સહી ઉતારતી વખત કેશર નાખી હેવું પછી પાસેર મીશ્રીને રવે।
ચાસણી ઉપર ભુરકાવી હેવે। ને એક કડાઈમાં ધી મુઠ્ઠી ભટ્ટી ઉપર
રાખવું ધી સારી રીતે ગરમ થાય એટલે તે ધીમાંથી મોણુ તોલા।
૨।। નું નાખવું તે મોણુ ઘોળમાં મેલાવી હેવું પછી ધી તેજ થાય
એટલે મગ જેવા ઝીણું છેદને। ઝારે સેવ કરે છે તેવો લઈ તે કડાઈ
ઉપર ધીથી ત્રણથી ચાર આંગળ ઉંચે રાખવે। પછી તેમાં વાટકેથી
ઘોળ નાખવે। ઝારા ઉપર આફરદી ખુંદી પડે તે મોતીના દાણા
જેવી ઝીણી ખુંદી પડે ને ધીના અનુમાન પ્રમાણે પાડવી પછી
ફટફટે તેવી કાઢીને ચાસણીમાં નાખતાં જવું જેટલી કરવી હોય તે
પ્રમાણેજ કરવી. ઠરે એટલે બદામ પીસ્તાનાં ચીરીઆં કરી રાખ્યા
હોય તે અંદર નાખી પછી લાડુ વાળવા।

વેસણુની ઝીણી સેવના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨।।
બયફળ તોલા ૨।।

વેસણુ શેર એકમાં મોણુ ૩. ૨।। ભારતું નાખવું ને ખાંધવું
પછી ઝીણી સેવનો ઝારે લેવો ને ધી ગરમ કરી તેમાંથી સેવ પાડવી
ને લાલ પડવા ને હેવી ને થાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવી ને
ઉપર લખેલી ખાંડ શેર અઢીની ચાસણી કરવી, ચાસણી ઠાર જેવી
થાય એટલે તે સેવ તેમાં નાખવી ને ઠરે એટલે લાડુ ખાંધવા।

વેસણુના લાખણુશાઈ લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨
એલાયચી તોલો ૦।। બદામ તોલા ૨ પીસ્તાં તોલા ૨

(૧૯૩)

વેસણુ શેર ૧ માં મોણુ તોલા પાંચ બારનું નાખવું ને બુંદીને
ઝારો લઈ બુંદી પાડવી પછી ટોકરીમાં કાઢતાં જવું ને તે બધી
પડી રહે એટલે એક વપેલું લઈ તેમાં કુટીને બશેર ખાંડની આસણી
કરી લાડુ બાંધવા જેવું થાય ત્યારે ઘી શેર પા નાખવું ને તેમાં
બદામ પીસ્તાં નાંખવા વથા સુગંધી નાખી તેના લાડુ બાંધવા.

નારંગીની બુંદીના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧	ઘી શેર ૧	નારંગી નંગ ૭
એલાયચી તોલો ૦૧	કેશર તોલો ૦૧	ખાંડ શેર ૩
બદામ તોલા ૨	દ્રાક્ષ તોલા ૪	કસ્તુરી ન મળે તો
જાવંત્રી તોલો ૦૧	કસ્તુરી વાલ ૧	

વેસણુ શેર એકનો ઘોળ કરવો ઘોળ મઠાની બરાબર કરવો
પછી સાત નારંગીનું જીરું કાઢીને ઘીમાં માવો કરવો ને તેમાંથી
અરધો માવો ઘોળમાં નાખવો ને તેની બુંદી પાડવી તે ફેરવીને
વરત કાઢવી ને ત્રણ શેરની આસણી કરી તેમાં બુંદી નાખવી વરત
ફેરવીને કાઢવી આસણી ઠારથી નેજ કરવી ને પડી રહે ત્યારે
સુગંધી નાખી લાડુ બાંધવા. કેશર તોલો ૦૧ આસણીમાં નાખવો.

વેસણુનો મોહનથાળ.

વેસણુ શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧
બદામ તોલા ૨ સુગંધી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૨૧ પીસ્તાં તોલા ૨

વેસણુ શેર ૧ લઈને તેમાં દુધ શેર ૦૧ વથા ઘી શેર ૦૧
નાખીને તેનો ધ્રાવો દેવો ને એક મળાવી તેનો ધ્રાવોમાં દાણો રહે

(૧૯૪)

તેવીજ રીતે કરવો ને તેજ ધીમાં નાખીને ભઠ્ઠી ઉપર હલાવવો ને બઢામી રંગ થાય કે ભઠ્ઠીથી ઉતારવો ને ખાંડ શેર ૨૧ ની આસણી કરી પેહુલાં તૈયાર રાખવી પછી તે આસણીમાં નાખવો ને આસણી ઉતરે કે તરત કેશર નાંખીને ઠરે એટલે થાળમાં ધી ચોપડી તે મોહનથાળને આસણીમાં નાખી ઢાળી દેવો ને પછી બઢામ પીસ્તાના ચીરીયાં કરી ઉપર ઢાળી દેવાં. ઠરે એટલે ચકતાં પાડવાં.

હહીંનો મોહનથાળ.

વેસણુ શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ ધી શેર ૧૧ બઢામ તોલો ૨
સુગંધી જાયફળ તોલો ૦૧૧ હહીં શેર ૨૧ પીસ્તાં તોલો ૨
ખાંડ શેર ૩૧.

ધી ગરમ કરીને વેસણુ શેર ૧ ને ધી શેર ૦૧ ને। બ્રાખો દેવો ને હહીં શેર બે બાંધી રાખવું ને હહીં શેર બે પેહુલાં શેકવું તે નર-માસ ઉપર રાખવું, ઉતારવું ને પછી વેસણુ શેકવું ને વેસણુ બઢામી રંગનું થાય કે તરત હહીં શેકેલું નાખવું ને હલાવીને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩૧ ની આસણી તેજ કરીને નીચે ઉતારીને ઠરે ને કંઠ પડે એટલે રવો મીશ્રાનો। માથે જુરકાવવો ને આસણીમાં કેશર નાખવું. કંઠ પડ્યા પછી શેકેલો મગહ તેમાં મેલાવી દેવો ને કદા-ચીત ખાંડ ને મગહ ન મળી જાય તો તેમાંજ થોડીવાર રાખવો. ખાંડ જુદી ન પડે તેવો કઠણ થાય પછી ઠારતી વખતે સુગંધી નાખીને તરત એક ખુચચામાં ઠારવો. પછી તે બઢામ તથા પીસ્તાનાં ચીરીયાં કરી રાખ્યાં હોય તે તેની ઉપર ઢાળી દેવાં ઠરે એટલે નાના અથવા મોટા પોતાને જોઈએ તેવા કાપા કરવા તેનું દળ બે આંગળ બહુ રાખવું.

(૧૯૫)

અમરસનો મોહનથાળ.

વેસણુ શેર ૧ આંખા નંંગ ૧૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ઘી શેર ૧
કસ્તુરી વાલ ૧૥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૦૥
બહામ તોલા ૨

વેસણુ શેર ૧ લઇને ઘી શેર ૦૧ ધ્રાખામાં નાંખવું ને રસ
અરઘો નાંખવો. ધ્રાખાની શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે. અધ
શેકાય ત્યારે બાકીનો રસ નાંખી દેવો. ને શેકાઈ રહે ત્યારે ઉતારી
લવો પછી ખાંડ શેર ૩૥ લઈ તેની ચાસણી કરવી ઠોરથી તેજ થાય
ત્યારે તેમાં કેસર નાંખીને એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી
અરઘો રવો ભુરકાવવો. કંદ પડવા દેવો, કંદ પડે ત્યારે ચાસણીમાં
નાંખવી. શેકેલો મગદ જમાવવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવી
એક ખુમચામાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવો, હળ બે આંગળ બહુ રાખવું.

આંખાનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેસણુ શેર ૧ આંખા નંંગ ૨૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ઘી શેર ૧
કેસર તોલો ૦૮ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ કસ્તુરી વાલ ૨
કસ્તુરી ન મળે તો બવંત્રો તોલો ૦૥૥ ખાંડ શેર ૪
બહામ તોલા ૨

વેસણુ શેર ૧ ને ધ્રાખો લઈને શેકવું તથા આંખા નંંગ ૨૦ નો
રસ કાઢી તેનો માવો કરવો. માવો શીરા જેવો થાય એટલે
શેકેલું વેસણુ તેની અંદર નાંખી દેવું. નાંખીને બેઉને એકરસ
કરવાં ને પછી નીચે ઉતારવું પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૪ ની કરી તે
ચાસણી ગોળી વળતી લેવી. પછી કેસર નાંખી નીચે ઉતારવું ને
મીશ્રીનો રવો અરઘો તેમાં ભુરકાવવો. કંદ પડે એટલે શેકેલો

(૧૯૬)

મગદ તેમાં નાખવો. બાકી જમાવવાની તથા સુગંધી નાખવાની તથા બદામ પીસ્તાના ટુકડા ભુરકાવવાની તથા ટુકડા કરવાની સર્વ રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે.

નારંગીનો મોહનથાળ.

વેસણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૩૥ કસ્તુરી વાલ ૧ નારંગી નંગ ૨૦ પીસ્તાં શેર ૦) = કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦૥૥ ઘી શેર ૧ બદામ તોલો ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧

નારંગી નંગ વીસ છોલીને તેનું ભૂં કાઢવું પછી વેસણુ શેર ૧ ડ્રાખો દહ શેકવું પછી ભૂં કાઢ્યું હોય તેનો માવો કરવો ને શેકેલા વેસણુમાં મેલાવી દેવું. પછી ખાંડ શેર સાડા ત્રણની ચાસણી કરવી. બાકીની રીત મોહનથાળની રીત પ્રમાણે સુગંધી તથા બદામ તથા પીસ્તાં તથા ચાસણી તથા કટકા કરવા એ સર્વે ચીજ ઉપર લખ્યું છે તે પ્રમાણે કરવું.

નારંગીનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેસણુ શેર ૧ નારંગી નંગ ૭ કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી શેર ૧ પીસ્તાં તોલો ૨ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦૥૥ ખાંડ શેર ૩ બદામ તોલો ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ કેસર તોલો ૦૧

નારંગી નંગ ૭ નું ભૂં કાઢવું પછી વેસણુ શેર ૧ માં તેને ડ્રાખો દેવો. અરધો ઘી તથા નારંગીનો ડ્રાખો દેઈ ન શેકવું, અથ શેકાય ત્યારે બીજું વધેલું ભૂં નારંગીનું નાંખી દેવું શેકાઈ ગયા પછી નાંચે ઉતારી દેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરી

(૧૯૭)

તે મગદમાં આસણી મેળવવી. કંઈ પડે ત્યારે કેસર નાંખીને ઠારી
કેવો તથા બીજી રીત ઉપરની રીત પ્રમાણે.

ખડખુચાંનો મોહનથાળ.

વેસણુ શેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ૦

ખડખુચું શેર ૧૥ પીસ્તાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩

એલાયચી તોલો ૦૥ કેસર તોલો ૦

ખડખુચું શેર ૧૥ પાકેલું લેવું તેનો ગરબ કાઢવો. ગરબ
કાઢીને તેનો ખુવો કરવો. ઘી નાંખીને ખુવો શીરા જેવો થાય ત્યારે
ઉતારી લેવો. પછી વેસણુને દુધનો ધ્રાખો દધને શેકવું. શેકાઈ
રહે એટલે ખડખુચાંનો ખુવો નાંખવો. પછી તેની આસણી ગોળી
બળતી રાખવી ને કેસર નાંખી આસણીને ઉતારવી. બીજું જમા-
વવાની રીત તથા ટુકડા કરવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

છોલેલાં વેંગણુનો મોહનથાળ.

વેંગણુ શેર ૫ (મોટાં સુરતી) ઘી શેર ૧૥ કેસર તોલો ૦

મીશ્રીનો રવો શેર ૦ વેસણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૪

બદામ તોલા ૨ દુધ શેર ૨ બરાસ વાલ ૨ પીસ્તાં તોલા ૨

વેંગણુ શેર ૫ ને ઉપરથી છોલી નાખવાં, મોટા ટોપમાં ઘી
ઝુકી ચુલા ઉપર ચડાવવું. તે જ્યારે બફાઈ જાય ત્યારે ચારણીથી
છાણી નાંખવું. તેના બીજા રેસા કાઢી નાંખવા ને કપડામાં છાણીને
પાણી કાઢીને દુધ શેર એ તેમાં નાંખીને માવો કરવો માવો થઈ
રહે એટલે ઉતારી લેવો. ઉતારીને પછી વેસણુ શેર ૧ ને શેકીને
તેમાં માવો નાંખીને તથા આસણી ગોળીબંધ લઈને ઠારી કેવો.

(૧૯૮)

આસણી ઉતારતી વખત કેસર નાંખવું ને ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની તથા બીજી રીત ઉપરના મોહનથાળની પ્રમાણે. અને પીત્તળના વાસણમાં કરવું તથા તવીથા પણ પીત્તળનો લેવો અને તમામ વેંગણની વસ્તુ પીત્તળનાં વાસણથી કરવી.

વેંગણનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેસણ શેર ૫ ઘી શેર ૧૥ કેસર તોલો ૦૥ વેસણ શેર ૧
દુધ શેર ૨ બરાસ તોલો ૦૥ પીસ્તાં તોલા ૨
બદામ તોલા ૨ ખાંડ શેર ૪

વેંગણ શેર ૫ આંચમાં નાંખીને બડત કરવું ને તેને પીત્તળના વાસણમાં ભરવું પછી ઘી નાંખી સેકવું. જ્યારે કઠણ શીરા જેવું થઈ જાય ત્યારે દુધ શેર ૧૥૥ નો માવો કરવો. બીજું વેસણ શેર ૧ ને દુધ શેર ૦ નો ધાબો દઈને સેકવું. શેકાઈ રહે એટલે વેંગણનો ખુવો તેમાં નાંખી ચુલાપર ચુકીને હલાવવો. એકરસ થાય એટલે દુધ શેર ૧૥૥ નો માવો અંદર નાંખી ફેવો. હલાવીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૪ ની ગોળી વળતી આસણી કરવી. પછી કેસર નાંખીને ઉતારીને વેસણ તથા ભડવનો માવો તેમાં નાંખી કંઈ પડે ને જમાવવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાંખી જમાવી ફેવું તથા ચકતાં કરવાનું તથા જે ઉપર વીધી મોહનથાળની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી. ઉપર બદામ પીસ્તાં દબાવવા.

લીલા ચણાનો મોહનથાળ.

લીલા ચણા શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦૥ ઘી શેર ૧
ખાંડ શેર ૩

(૧૯૬)

લીલા ચણાને ફાલીને તેમાંથી હાળ કાઢવી ને હાળ શેર ૨ રહે બેટલે વાટવી ને પછી ધી મુકીને શેકવી, શેકાઈ રહે બેટલે કરડી ન થાય ને નરમ રહે તેમ કરવું ને આસણી શેર ૩ ની કરીને પછી તે હાળ નાંખી દેવી. તેને ઠારવાની રીત તથા ટુકડા કરવા વીગેરેની રીત મોહનથાળની રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

લીલી મકાઈનો મોહનથાળ.

લીલી મકાઈના હાણ શેર ૨ બાવંત્રી તોલો ૦૧ ધી શેર ૧.
દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તોલો ૦

લીલી મકાઈ શેર બે વાટવી ને પછા ધીમાં શેકવી શેકાઈ રહેવા આવે કે તરત ૧ શેર દુધ નાંખી દુધ પી બચ કે તરત ઉતારી લેવો ને પછી તરત મોહનથાળની રીતે આસણી કરીને તે ઉપર પ્રમાણે ઠારી નાંખવો.

મગની હાળની અમૃત શીરોમણી.

મગની હાલ છીલકાવાળી શેર ૧ ને નવટાંક દુધ શેર ૦૧૧
ધી શેર ૧ કેશર તોલો ૦૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ ખાંડ શેર ૩
બેલાયચી તોલો ૦૧.

મગની હાળ શેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે બિંબવવી ને ખીજે દીવસે ઘોળને વાટવી, તથા ધીમાં શેકવી શેકાઈ રહેવા આવે કે દુધ અરધું નાંખવું ને તે દુધ પાછું શોસી બચ કે ખીજું દુધ નાંખવું તે દુધ પણ શોસી બચ બેટલે ઉતારવી પછી ખાંડ શેર ૩ ની આસણી કરવી આસણી ગોળી વળતી રાખવી ને કેશર નાંખવું ને મગની હાળને કુમાસમાં ઉતારવી.

(૨૦૦)

મગની દાળનો ઉકેર.

મગની દાળ ૧ શેરને નવટાંક ઘી શેર ૧ આંડ શેર ૧૥ નું
ખૂરું એલાયચી તોલો ૦૥ દુધ શેર ૦૥

મગની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે બિંજવવી
અમૃત શીરામણીની રીતે શેકવી ને દુધ શેર ૦૥ નાખીને શેકાઈ
રહે એટલે નીચે ઉતારી ખૂરું નાખીને લાડુ બાંધવા તેને ઉકેર કહે છે.

અડદની દાળનો મોહનથાળ તેને હુલાસ કહે છે.

અડદની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક ઘી શેર ૧ આંડ શેર ૩
કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી ન મળે તો બાવંત્રી તોલો ૦૥
દુધ શેર ૦૮= બદામ તોલો ૨ કેશર તોલો ૦૥

અડદની દાળ આગળે દીવસે બિંજવીને પછી તેને ઝીણી
વાટવી આગે દાણો ન રહે તેવી બારીક વાટવી વાટીને ઘી પીત-
લની કડાઈમાં શેકતાં જવું ને ઘી નાખતાં જવું શેકાઈ રહે એટલે
દુધ નાખી દેવું સરસ થાય કે ઉતારીને આંડ શેર ૩ ની ચાસણી
કરી તેમાં નાખીને બદામ ભુરફાવીને ઠારી દેવો. બાકી રીત ઉપરનાં
મોહનથાળની રીત પ્રમાણે.

અડદના બાડા ચુનનો મોહનથાળ.

અડદનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ આંડ શેર ૩ બાયફળ
તોલો ૦૥ આવો શેર ૧ બદામ તથા પીસ્તાં બેઉ મલી તોલો ૪
દુધ શેર ૦૥ કેશર તોલો ૦૥

અડદનો ચુન શેર ૧ ને પાશેર દુધનો પ્રાણો દેવો ને ખુબ
શેકવો બદામી રંગનો શેકાય પછી ખુવો મેળાવીને જરા હલાવી

(૨૦૧)

મળી જાય એટલે તરત ઉતારવો. ઉતારીને ચાસણી શેર ૩ ખાંડની કરવી તે ચાસણી મોહનથાળ જેવી રાખવી. બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની ઉપર મોહનથાળની વીગત લખી છે તે પ્રમાણે.

મગના ચુનનો મોહનથાળ.

મગનો ચુન શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તોલા ૨
જાયફળ તોલો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ બદામ તથા પીસ્તાં તોલા ૪

મગનો ચુન શેર ૧ને દુધ શેર ૦૧ નો દ્રાણો ફેવો દ્રાણો ફધને તેને બદામી રંગે શેકવો. તે હલાવી મળી જાય એટલે પછી ઉતારવો પછી ચાસણી શેર ૩ ની કરવી. તે ચાસણી મોહનથાળ જેવી રાખવી. બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની ઉપર મોહનથાળ કરવાની રીત લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

મેઢાનો મોહનથાળ.

મેઢો શેર ૧ ધી શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૩
એલાયચી તોલો ૦૧ કેશર તોલો ૦૧ બદામ તોલા ૨
પીસ્તાં તોલા ૨

મેઢો શેર ૧માં ધી શેર ૦૧નું મોવણુ ફેલું અને ધી નાખી શેકવો. પછી દુધ શેર ૨ ચુલા ઉપર ચડાવી માવો કરવો અને મેઢો અરધો શેકાઈ જાય ત્યારે માવો નાખી ફેવો. અને શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો પછી ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરીને તેમાં કેશર નાખીને ઉતારી અંદર શેકેલો મેઢો તથા માવો નાખી ફેવો અને ઠારવા જેવો થાય કે તરત ઠારી ફેવો. બાકી રીત બધી ઉપરના મોહનથાળની સમજાવી.

(૨૦૨)

ચાંદ્ર ઉદય ચોખાનો મોહનથાળ.

ચોખા શેર ૧	દુધ શેર ૧૧	ધી શેર ૧
મીશ્રી શેર ૦૧	ખાંડ શેર ૩	બરાસ વાલ ૧
રૂપાના વરખ નંગ ૧		

ચોખા શેર ૧ ને એક બે વખત પાણીથી ધોવા ને દુધ શેર ૧૧ માં ભિંજવવા, ભિંજાઈ રહે ત્યારે બે કલાકે કાઢવા ને વાટવા વાટીને તે ધીમાં સેકવા ને પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ચાસણી મોહનથાળ જેવી રાખવી અને શેકતી વખત ચોખા પલા-જેલું દુધ બચ્ચું હોય તે અંદર નાંખી દેવું ને પછી ચાસણીમાં મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ નાંખીને કંદ પડે ને ઢાળવા જેવો થાય કે તરત ઢાળી દેવો ને બાકી રીત ઉપરના મોહનથાળ પ્રમાણે ઢાળીને રૂપાના વરખ ચોડવાંને દુધ બાકી બચે તે સેકતી વખતે નાંખી દેવું વાટવા પછી ધીમાં મેલાવી દેવું ને પછી ભઠ્ઠીપર મુકવું ને દુધ શેર ૦૧ પાવું.

મોહનથાળ થોડો ધીમાં કરવો તેની રીત.

વેસણ શેર ૧	દુધ શેર ૦૮	ખાંડ શેર ૩
બચકળ તોસો ૦૧	ધી શેર ૦૧	

વેસણ શેર ૧ ને દુધનો ધ્રાવો દેવો, મગદની રીતે તેમાં દુધ નાખવું નહીં અને સેકવો, શેકાઈ રહે તે પછી તેમાં ધી અરધો પાશેર નાંખી શેકાય ત્યારે ઉતારવો પછી ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે લેવી ધી અર્ધ પાશેર નાંખીને ઢાળી દેવો તેના ટુકડા રીતસર કરવા.

(૨૦૩)

ચણાની દાળ બાફીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ ખાંડ શેર ૩
મેદા શેર ૦૧ ઘી શેર ૧ કેસર તોભો ૦
એલાયચી તોભો ૦૧

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ માં પીતલનાં વાસણુને ચુલા ઉપર મુકીને મંદી આંચે બાફવું ને તજવીજ રાખવી કે નીચે ચોટે નહીં ને બફાઈ બાય એટલે નીચે ઉતારી પછી તેને વાટવું તેમાં પાસેર ઘી મુકી સાંતળવું કે તેમાં પાણી ન રહે તેમ કરવું પછી તેને ઉતારીને ચાસણી ગોળીબંધ લેવી ને પછી ઉતારતી વખતે કેસર નાંખી નીચે ઉતારી રહેવા દેવું ને ઠરે એટલે લાડુ વાળવા તે પછી મેદા શેર ૦૧૧ માં મેવણ ઘી શેર ૦૧ નું દહીં પાણીથી બાંધવો અને જોટલા લાડુ કર્યા હોય તેટલા લુવા પાડવા અને તેની પુરી વણી અંદર લાડુ બરીને તે વેલણથી વેલવું તે એવી રીતે કે કાગળની માફક રોટલીની નીચેથી સર્વ દેખાય. તે તવાપુરી ઘીમાં મુકીને બે ચાર વખત ઝબકાવી એક વાસણમાં ભરતા જવું, અને જુદી જુદી મુકવી.

ચણાની દાળ પાણીમાં ભિંજવીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેસર તોભો ૦૧ દુધ શેર ૦૧ મેદા શેર ૦૧
ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧૧ બચકળ તોભો ૦૧

ચણાની દાળ શેર ૧ ને પાણીમાંથી કાઢીને વાટવી પછી વાટીને ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવી પરીપકવ શેકવી અને કેામલ

(૨૦૪)

રાખવી શેકાઈ રહે કે તરત દુધ શેર ૦ નાખવું પછી ફરીથી દુધ શેર ૦ નાખવું ને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરીને તેમાં નાંખવી. બાકી ભરવા તથા તળવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

ચણાની દાળને દુધમાં બિંજવીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેસર તોલો ૦ મેદો શેર ૦
ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧૥ દુધ શેર ૧૥ બચકૂળ તોલો ૦

ચણાની દાળને દુધમાં બિંજવવી ને પછી વાટવી, પછી ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવી, પરીપકવ શેકવી શેકાઈ રહે કે તરત દુધ શેર ૦ નાંખવું. શેકાઈ બચ ત્યારે ઉતારી લેવી ને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે કરવો. બળી તળવાની તથા ભરવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

ચણાના લોટની તવાપુરી.

ચણાનો લોટ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦ મેદો શેર ૦
ઘી શેર ૧૥ ખાંડ શેર ૩

ચણાનો લોટ શેર ૧ ને ધ્રાઓ દેવો. મગદની રીત પ્રમાણે દુધ તથા ઘી તેમાં નાંખવું તે પછી શેકીને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે કરવી, ભરવાનું તથા તળવાનું ઉપર તવાપુરીની વિગત લખી છે તે પ્રમાણે કરવું ને એક વાસણમાં છુટી છુટી મુકતા જવું.

આંબાના રસની તવાપુરી.

વેસણુ શેર ૦૧૧ મેઢો શેર ૦૧ દુધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧૧૧
કેશર તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ આંબાનો રસ શેર ૨

આંબાનો રસ શેર ૨ લઈને તેમાં ઘી મુકીને પીત્તલના વાસણમાં લાકડાના તવીથેથી હલાવવો. કઠણુ શીરા જેવો કરવો વળી નરમાશ રાખવો, પછી તેને ઉતારવો. તે પછી વેસણુ શેર ૦૧૧ને ધ્રાવો દેવો. પછી ઘી શેર ૦૧ નાંખીને શેકવો શેકાઈ રહ્યા પછી ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળીબાંધ કરવી ને કેશર તથા કસ્તુરી મેલાવીને નીચે ઉતારવી. તે પછી ઠારવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે.

નારંગીની તવાપુરી.

વેસણુ શેર ૧ નારંગી નંગ ૧૦ દુધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧૧૧
ખાંડ શેર ૩ મેઢો શેર ૦૧ કેશર તોલો ૦૧

વેસણુ શેર ૧ને નારંગીના છરાંનો ધ્રાવો દેવો ને તે વેસણુ શેકવું. અથશેકુ થાય ત્યારે ધ્રાવો દેતાં વધેલું છૂંદે તેમાં નાંખી દેવું. શેકાઈ રહ્યા પછી થોડો નરમ કેામળ જેવો રાખી પછી ઉતારીને એક વાસણમાં ભરી તે ચાસણી શેર ૩ની કરીને ગોળી વળતી થાય એટલે ચોથા ભાગનું છૂંદે નાંખી દેવું. ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવું, તેની લેગું કેશર પણ નાંખી દેવું. નીચે ઉતારી દેવું. ઠરે એટલે શેકેલો મગક તેમાં નાંખીને ઉતારવું ને તે ઠર્યા પછી લાડુ બાંધવા, ભરવા, તળવાની વિગત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

(૨૦૬)

ખડબુચાંની તવાપુરી.

ખડબુચાં શેર ૨ ઘી શેર ૧૥ વેસણુ શેર ૧
ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦૥ કેશર તોલો ૦

ખડબુચાં પાકું હોય તો ગર્ભ કાઢવો ને પછી ધ્રાળો દેવો વેસણુમાં તે પછી તેમાં મેદાવીને ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરવી ચાસણી ગોળીખંધ થયા બાદ કેશર તોલો ૧ નાંખી ઉતારવી. મેદો બાંધવાની તથા વેલવાની તથા બીજી રીત ઉપર પ્રમાણે સમજવી.

ખટેટાની તવાપુરી.

ખટેટા શેર ૨ ઘી શેર ૧ મેદો શેર ૦૥
ખાંડ શેર ૨ કેશર તોલો ૦ એલાયચી તોલો ૦

ખટેટા શેર ૨ને એક વાસણમાં પાણી નાખીને છીલકા ઉતારી વાટી નાંખવાં પછી હોઠ પાશેર ઘી મુકીને શેકવું થોડું થોડું છુટું પડવા આવે ત્યારે ઉતારી લેવું ને ચાસણી ગોળીખંધ લઈને કેશર નાખીને ઉતારવી તે પછી તવાપુરીની ઉપરની રીત પ્રમાણે ભરવું તથા વળવું.

કંદની તવાપુરી.

સકરકંદ શેર ૩ ઘી શેર ૧ મેદો શેર ૦૥
બાયફળ તોલો ૦૥ ખાંડ શેર ૩

સકરકંદ શેર ૩ ને ગરમ રાખમાં નાખીને પછી તેને ગરમ રાખમાંજ પરીપકવ કરવાં ને આખી રાત તેમાં રાખવાં ગરમ રાખ ન મળે તો છાણા સળગાવીને બળી બચ તેમાં ભારી દેવાં તે રાખ

ઉપર આંચ રાખવો સવારે જ પાકી ગયાં હોય તો તે ઉપરથી છાલને બૂદી કરવી ને કઢાચીત ન પરીપકવ થયાં હોય તો પાછો આંચ કરીને બારવાં ને પરીપકવ થાય એટલે તેની છાલ ઉતારી નાખવી પછી તે ગર્ભ લઇને છુંદો કરી નાખવો ને પછી ઘીમાં ભુંજવો ને નીચે ઉતારવો પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ને ઠોરથી તેજ રાખવી નીચે ઉતારી કંદ પડે ત્યારે તે સેકેલા કંદના ઘીમાં બચકૂળ મેલાવી ઠરે ત્યારે લાડુ આંધવા. આંધવાની તથા મેળવવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

સકરીઆની તવાપુરી.

સકરીઆ શેર ૧૥૥ વેસણુ શેર ૦૥૥ ઘી શેર ૧૥૥
ખાંડ શેર ૩૥૥ કેશર તોલો ૦૥ એલાયચી તોલો ૦૥
મેદો શેર ૦૥ દુધ શેર ૦૥

સકરીઆ શેર ૧૥૥ ને ટોપમાં પાણી ચુલે મુકીને તેના પ્રમાણમાં ચાસણી મુકી ઘી ને ચાસણીની સાથે સકરીઆ નાખવાં ને છારણી માથે ઢાંકણી ઢાંકવી ને બકાઈ બચ એટલે છાલ ઉતારવી તે પછી છારણીએ શાળ નાખવું ને દોઢ પાસેર ઘી નાખીને શેકવું પાણીને અંશ ન રહે પછી વેસણુ શેર ૦૥૥ લઈને દુધ તથા ઘીનેા પ્રાખો દેવો તેને થોડું શેકવું શેકાઈ રહેવા આવે ત્યારે સકરીઆ શેકી રાખ્યા છે તે માવો તેમાં નાખી દેવો એકરસ થઈ બચ ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૦૥૥ ની ચાસણી મુકવી તે ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે કેશર નાખીને નીચે ઉતારી લેવું પછી ઠરે ત્યારે શેકેલો મગ તપાવી ફેરે મેલાવી દેવો ને લાડુ વાળવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી એલાયચી તોલો ૦૥ મેલાવીને લાડુ આંધીને ઉપરની તવાપુરીની રીત પ્રમાણે બરવું તથા તળવું.

(૨૦૮)

મીઠી કચોરી.

મગની દાળ શેર ૧। ઘી શેર ૧।। ખાંડ શેર ૩
દુધ શેર ૦।। એલાયચી તોલો ૦।। કેસર તોલો ૦।
મેઢો શેર ૦।।

મગની દાળ શેર ૧। લઈને આગલે દીવસે બિંજવવી પછી તે દાળને ઘોઈને છાલાં ઉતારી નાંખવાં અને પછી વાટવી. સારી રીતે વટાય એટલે શેર ૧। ઘી નાંખીને મંદી મંદી આંચે શેકવી અને ઘી થોડું પટે તો બીજું નાંખવું અથ શેકાઈ જાય ત્યારે દુધ શેર ૦। નાંખવું થોડીવાર રહીને એ દુધ સોસી જાય એટલે વળી દુધ શેર ૦। નાંખવું એ દુધ સોસી જાય ને ઘી છોડે ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી ઠારથી આકરી કરીને કેસર નાંખી નીચે ઉતારવી કંઈ પડે ત્યારે મગદ શેકેલો નાંખવો ઠરે ને લાડુ વાળવા જેવું થાય ત્યારે મુગધી મેલાવી લાડુ બાંધવા પછી મેલામાં મુકી વધુ મોવણ નાંખી બાંધવો અને જેટલા લાડુ વાળવા હોય તેટલા હુવા પાડવા પછી પુરી વણીને લાડુ વચમાં મુકી પુરીથી લપેટી દેવો અને તેને બે હાથથી દબાવી બાટી જેવો બાટો રાખવો. પછી તે કચોરીને ઝારા માથે મુકી પુરીથી જરા મંદા ઘીમાં ડુબાવી દેવી, કચોરી ડુબી જાય તેટલું ઘી રાખવું ને તેને તળી લેવી.

શીખોરી.

મેઢો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ બરાસ વાલ ૨

મેઢો શેર એકને મોવણ ગુંબ જેવું ફેલું, હોટ પુરી જેવો લેવો પછી મુગધી બરાસ ખાંડમાં નાંખવો અને થોડું ઘી નાંખી પીંડો

(૨૦૬)

વળે તેવું કરવું ને તે આંડ લોટની પુરી વણીને તેમાં નાંખવી, પછી તેને ધી વળાય એવું કરી તળવી.

કપુરનારી.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૮= ધી શેર ૧૥
મીશ્રી શેર ૩ બરાસ વાલ ૨ લવંગ તોલો ૧

મેદો શેર ૧ ખાંધવો, મેદો ઘોએલો ખાંધીને કલાક બે રહેવા દેવો ને ટુંપીને અંદ્રકલા જેવો કરવો પછી ચોખાના લોટને ધી મઠી સાટો કરવો ને અંદ્રકલા જેવી વણીને સાથે લગાવીને હુવા પાડવા તે હુવા વેલીને તેમાં ધી વથા બરાસની સુગંધી મેલાવવી ને ભરીને ત્રણ આંગળ બોરસ કરી લવંગ એક એકમાં આઠ આઠ લગાવવાં ને તેને ધીમાં તળવી ને ઉપરથી ખીલી જાય તેવું રાખવું એ રીતે કરવું.

ગુડનારી.

ગોળ શેર ૧૥ વેસણ શેર ૦૥ મેદો શેર ૦૥
લવંગ તોલો ૧ ધી શેર ૧૥ જાવંત્રી તોલો ૧

પાસેર ધી નાંખીને વેસણ શેકવું તે પછી ગોળ મેલાવી મળી જાય એટલે ઉપરની કપુરનારીની રીતે ભરીને તળી દેવી.

ખડમંડા.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૧ આંડ શેર ૨૥ લવંગ તોલો ૧

મેદો શેર ૧ ને ધીને હાથ દધને ટુંપવો ટુંપીને પુરી જેવો સાટો રાખવો તે શેર એકમાં હુવા જેટલા કરવા હોય તેટલા કરવા

(૨૧૦)

પછી પુરી વણીને ઘીમાં તળવી ને તરત બહાર કાઢવી ને એક થપી મારતાં જવું ને ટોકરામાં ભરતાં જવું.

વીરોજમંડ.

પીસ્તાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૩૥ ઘી શેર ૧૥
મેદો શેર ૧ એલાયચી તોલો ૧ કેસર તોલો ૨

પીસ્તાંને પાણીમાં ભિંજવવાં. પછી ઘોઘને વાટી નાંખવા ને પાસેર ઘી નાંખી શેકવાં શેકાઈ ગયા પછી ઉતારવાં આકરાં ન કરવાં તેમાં ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી શેર ૨૥ ની ચાસણી મોઢન-થાળના જેવી કરવી ને નીચે ઉતારી શેકેલાં પીસ્તાં નાંખવા તથા મુગંધી એલાયચી તોલો ૧ નાંખવી પછી મેદો શેર ૧ માં ગુંળના જેટલું મોવણ નાંખીને બાંધવો ને બંધાઈ રહે એટલે પુરાં વણીને તળવી. તેમાં પીસ્તાં ભરવાં પછી ઘીમાં ખડમંડા જેવાં, કરવાં પછી ખાંડ શેર ૧ રહી છે તેની ચાસણી કરીને બે ઝબકા હઈ પી જવા દેવી ને ટોપલામાં કેસર નાંખી ઠોરની પેઠે ઘુંટીને ભરતાં જવું.

ખુરમાં.

ખારેક શેર ૧ મેદો શેર ૧ દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૧૥
ખાંડ શેર ૩૥ જાવંત્રી તોલો ૧

ખારેક શેર ૧ કુટવી ને બારીક કરવી ને દુધ શેર ૩ ચુલે મુકી પીત્તલના વાસણમાં ફીટી કરવી. ખારેક નાંખીને ફીટી માવા જેવી થાય એટલે ઉતારી દેવી પછી ઉપર લખેલ ખાંડમાંથી ખાંડ શેર ૨૥ ની ચાસણી ગોળીબંધ કરવી ને નીચે ઉતારી પેલો માવો તેમાં નાંખવો ને ઠંડુ થાય ત્યારે મુગંધી મેલાવી તેના લાડુ

(૨૧૧)

આંધવા, પછી મેઢો શેર ૧ શુંભાના મોવણુ જેટલું મોવણુ હઈને
આંધવો ને શુંભા જેવો કઠણ રાખવો તેની પુરી વણીને ખાદેકને
માવો ભરવો ને તેને શિંગોડાઘાટ જેવો કરીને ભરવો ને ઉપર
કરડા આંધવા એટલે શુંથવો પછી ઘી મુકીને ઠારના જેવું રાખીને
વળવું ને તેમાં બાકી શેર આંડ લગેલી રહી છે તેની ચાસણી ઠાર
જેવી કરીને તેને પાઈ દેવાં.

સુખખીલાસ.

મેઢો શેર ૧ બઢામ શેર ૧ ઘી શેર ૧૥ કેસર તોલો ૦
આંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦૥ લવીંગ તોલો ૧
ચોરીઠો શેર ૦૮

બઢામ શેર ૧ ને બાફવી ને છીલકાં ઉતારી નાખવાં, ને
ખારીક વાટવી ને ઘીમાં ભુંજવી. ઘીમાં તે મગદ જેવી શેકવી ને
પછી ઉતારી નાંખવી. પછી આંડ શેર ત્રણની ચાસણી મોઢનથાળ
જેવી કરવી ને કંદ પડે એટલે કેસર નાંખીને મેલાવી લેવી.
સુગંધી મેલાવીને ઠરી જાય એટલે લાડુ વાળવા કુમાસ રહે એવાં
નંગ વાળવાં. પછી મેઢો શેર ૧ ચંદ્રકળા જેવો આંધવો, આંધીને
ચોખાના લોટને મથીને સાટો હઈને ફાટસો વણવો તે વણીને તેની
પુરી કરીને પાંન જેવો ઘાટ કરીને વાળીને લવીંગ ખોસવાં પછી
ઘીમાં ખારો મુકીને વળી લેવી.

માંડા.

મેઢો શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૥ આંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥

(૨૧૨)

મેઢો શેર ૧ ને પુરણપોળી જેટલું મોવણ નાંખીને બાંધવો.
તે નરમાસમાં રોટી જેવો નરમ રાખવો ને તેના હુવા પાડી પુરી
જેવી વણીને ખાંડ શેર ૧ માં લાડુ બનાય તેવું થોડું ધી નાંખી
લાડુ વાળીને તેમાં ભરીને વણવી ને તવા ઉપર ધી નાંખીને શેકી
લેવી. એ રીતે ખાંડમાં નારંગી નંગ ૪ નો માવો નાંખીને પણ
થાય છે.

ધંદસા.

ચોખા શેર ૦૧૧૧ ખાંડ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦૧
ખસખસ શેર ૦)~ ધી શેર ૧

ચોખા શેર પોણાને ત્રણ કલાક પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને
પાણીમાંથી કાઢી ઝીણા વાટવા. ઝીણી કણી રહે નહીં. પછી તેમાં
ખાંડ શેર ૧ તથા ચોરીઠો શેર ૦૧ મેલાવવો ને તેના હુવા કરવા
પછી તે ધી કઠાઈમાં ઝુકવું ને એ ઝારા તૈયાર રાખવા. પછી ચોરી-
ઠાથી વેલવું ને બેઉ બાજુ ખસખસ મેલાવીને ઝારા ઉપર ઝુકી
વળવું. તે જરા ઠંડું થાય ત્યારે થાળીમાં કાઢવાં જવું. એવી રીતે
વારા ફરતી ઝારાથી કરતા રહેવું.

ધંદસા. બીજી રીત.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ખસખસ શેર ૦)~ ખાંડ શેર ૧
ધી શેર ૧

ખાંડમાં પાણી થોડું નાંખી તેમાં ચોખાનો ચુન સુખ કઠણ
બાંધી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. બીજે દહાડે કુટી ને કઠાઈમાં
ધી ઝુકી વડાં માફક ખસખસમાં લપેટી ઝુકવાં, થઈ રહે એટલે

(૨૧૩)

કાઠી લેવાં તથા બારા ઉપર મુકી વણી રાખીએ તો ખુલે. આ બીજી રીત છે.

ખીરવડાં.

ચોખા શેર ૧ ધી શેર ૧ દુધ શેર ૩ બરાસ વાલ ૨
ખાંડ શેર ૧ ચોખાનો ચુંન શેર ૩૥

ચોખાને દુધ શેર ૨૥ માં મંદી મંદી આંચે ચોટે નહીં તેમ બાફવા બે કલાકી રહે તો બાકી દુધ શેર ૦૥ રહ્યું તે છાંટી દેવું. ચોખા બફાઈ રહે કે તરત વાટવા. આખો ચોખો ન રહે. પછી તેના લુવા કરીને ચોખાનું પલેટન કરી ઠાર જેવું વેલવું. પછી પુરી જેવા ધીમાં તળવાં, તળીને એક વાસણમાં જુદા જુદા મુકવા. ખાંડના ગુરાંમાં બે વાલ બરાસ મેલાવીને તે ખાંડ ભરકાવવી અથવા ભુરું પણ નાંખવું.

શામગરી મીઠાવાની વીગત.

ચણાનું વેસણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દુધ શેર ૧૥
ધી શેર ૧ જવંત્રી તોલો ૦૥

ચણાના વેસણુને દુધ શેર ૧૥ માં બાફવું. પછી હલાવીને કઠણ શીરા જેવું કરી ધીવાળો હાથ દહને મેલાવવું પછી લુવા કરીને વેલવા. માંદી શુદ્ધગુલા રહે તે થાળીમાં કાઠીને એક વાસણમાં ભરી દેવા. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

દુધપુવા.

મેઢો શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૥ ખાંડ શેર ૧ ધી શેર ૧૥

(૨૧૪)

મેદા શેર ૧ નેા દુધમાં ઘોળ કરવો પછી તવા ઉપર ઘી નાંખી રૂથી અથવા હુગડાથી રેડવું, તેની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી લેવું અને બરોબર થાય તો કાઢવું નહીં અને તવીયાથી ઉથલાવવું ને સુગંધી મેલાવીને ખાંડ તેની ઉપર ભુરકાવી ટાપલીમાં બરી હેવું.

દુધપુવાની બીજી રીત.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા દુધ શેર ૧
વેસણુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦ા

આ દુધ પુવા ઉપરની રીતે કરવા.

ગોળની તવાપુરી.

ચણાની દાળ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ાા
કસ્તુરી વાલ ૧ ગોળ શેર ૧ાા કેસર તોલો ૦ા

ચણાની દાળ શેર ૧ ને એક હીવસ પહેલાં ભીંજવવી. બીજે હીવસે કાઢીને વાટવી. વાટીને પછી શેકવી, શેકવામાં ઘી શેર ૦ાાા વાપરવું. શેકાઈ રહ્યા પછી ઉતારવી. ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી ચુકવી, ચાસણી ગોળીખંધ થાય એટલે માલીકોર ગોળ શેર ૧ાા નાંખી હેવો. ગોળ તથા ખાંડ એકરસ થાય કે કેસર તોલો ૦ા નાંખીને ઉતારી લેવી. નીચે ઉતારી શેકેલી દાલ નાંખવી. પછી તે હલાવી એકરસ થાય એટલે માલીકોર કસ્તુરી નાંખવી. પછી તે મેદામાં ભાવણુ હેવું ને પાણી નાંખીને ભાંધવો. તે મેદાની શેટલી જેવો હોટ રાખવો ને લાડુ જેટલા થાય તેટલા હુવા પાડવા. પછી પુરી વણીને વચમાં લાડુ મુકીને લપેટી લેવો. પછી

(૨૧૫)

જે હાથથી ઇલાવી ચકલા ઉપર મુકીને વલવી. જેમ મેદાની પુરી પાતળી ચડે તેમ સરસ સમજવી પછી આરા ઉપર મુકીને પુરી જેવું ધી કરી તેમાં ત્રણથી ચાર ઝબકા દેવા પછી તેને કાઢીને જીદી જીદી મુકવી.

ગોળની ખુંદીના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ગોળ શેર ૧૥૥ જાયફળ તોલો ૦૧ ધી શેર ૧
દ્રાક્ષ તોલો ૪ ખાંડ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૥

વેસણુ શેર ૧ માં ધીનું મોવણુ તોલો ૨૥૬ જેવું. પછી તેને ઘોળ કરી વટાણા જેવા છેદવાળો આરો લઈ ધી ચઢાવીને તે ઘોળ પાણીમાં કરેલો છે તે આરો વચમાં મુકી આરેથી ખુંદી પાડવી. તે ખુંદી પડે તેમ ટોકરામાં ભરતાં જવું, પછી ખાંડ શેર ૧ ની આસણી ગોળીબંધ કરીને તેમાં ગોળ નાંખવો. ગોળ તથા ખાંડ એકરસ થઈ જાય એટલે ખુંદી ઉપર નાંખી દેવી ને હલાવી એકરસ કરી ઉતારી લેવી. ઠરે એટલે દ્રાક્ષ તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ વાળવા.

ગોળના વેસણુની ઝીણી સેવના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૥ જાયફળ તોલો ૦૧

વેસણુ શેર ૧ ની ઝીણી સેવ કરીને આસણી શેર ૧ ખાંડની કરી તેમાં ગોળ નાંખી આસણી તથા ગોળ એકરસ થાય એટલે તેમાં સેવ નાંખી દેવી બધી સેવ પડી જાય અને આસણી ઠરે ને કંઈ પડે એટલે સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

(૨૧૬)

ગોળના વેસણની જાડી સેવના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧ જાયફળ તોલો ૦

વેસણ શેર ૧ માં ઘીનું મોવણ શેર ૦૧ લઇને પાણીથી ખાં-
ધવો પછી છુદીના ઝારાથી સેવ પાડવી તે સેવ થઇ રહે એટલે
ટાકરીમાં ભરવી. સેવ લાલ થવા દેવી નહિં પછી ખાંડ શેર ૧ ની
ગોળીખંધ ચાસણી કરવી પછી ગોળ નાંખી દેવો. ગોળ તથા ખાંડ
એકરસ થઇ જાય એટલે ઉપર નાંખીને તરત નીચે ઉતારી સેવ
નાંખી દેવી પછી ઠરે એટલે મુગધી નાંખીને લાડુ બાંધવા.

ગોળની ચીકી ગુડ ધાણીની જમાવવાની રીત.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ ગોળ શેર ૧૧
જાયફળ તોલો ૦૧

વેસણ શેર ૧ ને ખાંધીને સેવ પાડવી સેવ નરમ પાડવી
લાલ પડવા ન દેવી તે પછી ગોળ શેર ૧૧ તથા ઘી શેર ૦૧ નાં-
ખીને પાક કરવો પાક વણાવા ન દેવો પછી તેમાં સેવ નાંખીને
ઢાળવા જેવું થાય એટલે થાળમાં ઘી ચાપડીને ઢાળી દેવી.

ગોળના પુવાની રીત.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોળ શેર ૧-
કાળી મીરચ તોલો ૧ કેપરાંનું ખમણ તોલો ૨.

ચુન શેર ૧ લઇને ઘીનું મોણ મુઠીખંધ જેવું ને પાણી શેર
૦૧ લઇને તેમાં ગોળ શેર ૧ નાખવો ગોળ ગળે એટલે ચુન મોણ

(૨૧૭)

દીધેલો મેલવવો બે ચાર કલાક મુકી રાખવો તે પછી ખુબ મેલા-
વીને તેમાં કાળી મીરચ તોલો ૧ નાખવો તથા ખમણ કૅપરાંનું
નાખવું ને કડાઈમાં ઘી મુકી બે હાથથી થાબડીને ઘીમાં મુકવા ને
પાકે એટલે વરત પાસે ઘી રાખ્યું હોય તેમાં નાખવા. ઘી થંડુ
રાખવું. પાછા કડાઈમાં પાકે કે તરત નીચેનાં કાઢી લેવાં તે ટોકરી
તથા થાળમાં ભરતાં જવું.

ગોળના પુવા, બીજ રીત.

મેઢા શેર ૧ ઘી શેર ૧૥ ગોળ શેર ૧૥
કાળાં મરી તોલા ૨ ખમણ કૅપરાંનું તોલા ૩
ચારોળી તોલા ૩

મેઢા શેર ૧ લેવો તેમાં મોણ મુઢીખંધ નાખવું જળ શેર
૦૥૥ લેવો. તેમાં જલમાં ગોળ નાખવો જ્યારે ગોળ ગળી જાય
ત્યારે તેમાં મેઢા શેર ૧ મોણવાળો નાખવો તે ગોળના પાણીમાં
ભીંજવો ભીંજવી બે ચાર કલાક રાખી મુકવો તેટલો વખત થાય
એટલે જળને કટોરે ૧ પાસે રાખીને બે મેવો બાંધ્યો હોય તેને
મથવો જ્યારે મથી ગયો (તે મથામાંથી પાણીમાં જરા નાખવો
જો નાખતાં ડુબી જાય તો ફરી પાછો મથવો ને ન ડુબે ત્યારે
જલવો કે તૈયાર થયો) ને જ્યારે ઠાર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં
હાથથી મુકતા જવું આંચ બહુ ન રાખવી મંદી આંચે કરવું વળીને
ઉપર આવે કે વરત ઘીમાં બોળવા પાછા બીજ નીકળે ત્યારે
નીચેના કાઢીને થાળમાં મુકતા જવું.

ગોળનાં ગુલગુલાં.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ ગોળ શેર ૦૥

(૨૧૮)

ચુન શેર ૧ ને લેવો, ગોળ તથા પાણી શેર ૦૧ માં તે ચુન નાંખવો તેને બે કલાક મુકી રાખવો પછી ઘી ઠાર જેવું ગરમ રાખી તેમાં પકોડી જેવો બડો રાખી મુકવા જવું. એજ રીતે કરવું.

ગોળના ગાણા.

ખારીક ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ ગોળ શેર ૦૧

ચુન શેર ૧ લેવો. તેમાં શાણુ અથવા ફેલું પછી તે ખુબ કઠણ ગોળ શેર ૦૧ નું પાણી કરીને બાંધવો. તે બાંધીને ઘીને હાથ દધને વેલવો ને મોટો રોટલો કરીને લાંબા ચીરા કરવા. તેને બે આંટા દધને ખુલી ન બાય તેમ કરીને ઘીમાં મુકવા. ઘી ઠાર જેવું ગરમ રાખવું. થઈ બાય એટલે કાઢી લેવાં ને ટોપલીમાં ભરવા જવું.

ગોળની ગોળપાપડી.

ચુન શેર ૧ ખસખસ તોલો ૧ ઘી શેર ૦૧
અમણુ તોલો ૨ ગોળ શેર ૦૧ વળીઆરી તોલો ૧

ચુન શેર ૧ ને લેવો. તેમાં ઘી શેર ૦) નાંખીને મંદ આંચે થોડો શેકવો, પછી ગોળ શેર ૦૧ તથા હોદ પાશેર ઘી નાંખી પાક કરી ઉવારી ચુન શેકેલો નાંખવો. તે પછી થાળમાં ઘો ચોપડીને કારી દેવો. ઉપર અમણુ તથા વળીઆરી વાટકેથી હાળી દેવી

ગોળની ગોળપાપડી. બીજી રીત.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ ગોળ શેર ૦૧

(૨૧૯)

ચુન શેર ૧ લેવો, તે ધીમાં શેકવો. શેકાઈ જઇ બદામી રંગ જેવો થાય એટલે તેમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાંખવો ને ગોળ તથા શેકેલો ચુન તેમાં એક કટોરીથી એકમેક કરી ખુબ મળી જાય ને જરા ગરમ હોય ત્યારે લાડુ વાળી લેવા.

ધંદ્રમોઢક-

મોઢો શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૧૧ ધી શેર ૧૧ કેશર તોલો ૧ ખાંડ શેર ૩

મોઢો શેર ૧ લેવો. તેને મોણમાં ધી શેર ૦)૨ દેવું, તે પછી મોઢો શેર ૧ નો છાસમાં ઘોળ કરવો. ઘોળ પકોડી જેવો રાખવો. પછી ઘોળ માટીના વાસણમાં રાખવો ને તે આખી રાત બઠ્ઠીની સામે રહેવા દેવો. બીજે દિવસે લઈને હાથથી મથવો. પછી મોટા છેદનો મનોરનો ઝારો લઈને ઘી ઠેરથી જરા વધારે તેજ રાખવું ને તેને હાથથી પાકે ત્યારે ઝારો કાઢવો. રવાશ થાય નહીં તેવું ઉતારવું આસણી ખુદીથી તેજ પહેલાં તૈયાર કરી રાખવી તેમાં કાઢીને નાખતાં જવું પછી ઠરે ને કંદ પડે એટલે કેશર તોલો ૦૧ નાંખી મેલવીને લાડુ વાળવા.

રસ ગુડહા.

મોઢો શેર ૧ ધી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨૧૧
એલાયચી તોલો ૦૧૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧
કેસર તોલો ૦૧

મોઢો શેર ૧ લેવો. તેમાં મોવણ શેર ૦)૨ નવટાંક નાંખવું ને છાસમાં ઘોળ કરવો ને આથો કરી હાંડી આંચની આગળ આખી

(૨૨૦)

રાત સુકી રાખવી ને પછી મથીને પાછું મોવણુ શેર ૦) = નાંખાં
ને મોટા છેદના મનોરને ઝારે પાડવો. ચાસણી જલેળીથી આકર્ષ
કરવી ને તે ચાસણીમાં નાંખતાં જવું ને તેમાં મીશ્રીનો રવો તથા
સુગંધી નાંખી મેલવવી. અને તે છુટી યુદ્ધીના જેવી છુટી રાખવી
મોટા દાણા રહે ને રસ યુખ પીછ રહે એટલે કેસર નાંખવું.

કાંતી વડાં.

અડદની દાણ શેર ૧) = એલાયચી તોલો ૧ ધી શેર ૧।
માવો શેર ૦) = ખાંડ શેર ૩।

અડદની દાણ શેર ૧) = આગલે દીવસે ભીંજવવી પછી યુખ
ભારીક ખીજે દીવસે વાટવી. ધોઇને તે પછી મથવું. મથતી વખતે
માવો ને તેમાં મોવણુ નવટાંક નાંખવું. પછી ખાંડની ચાસણી શેર
૨। ની કરી રાખવી. તે પછી ભટ્ટી ઉપર કઢાઈ ચડાવી ઘી નાંખવું
ને ઘી યુદ્ધીથી નરમ રાખવું, પછી તેમાં વડાં કરી નાંખતા જવું
પછી ઉતરે ત્યારે ચાસણીમાં સુકતા જવું ને સુગંધી ખાંડર
નાંખી ફેવી પછી બે કલાક રહેવા ફેવું પછી વાસણમાં સુકી ફેવ
પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણીમાં નાંખીને સુગંધી નાંખવી ને
જ્યારે ઉપયોગમાં લેવાં હોય ત્યારે લેવાં.

અમૃત રસાવળ.

અડદની દાણ શેર ૧ દુધ શેર પાંચની ખાસુદી દુધ શેર ૧।
ચોરીઠો બે આના ભાર ખાંડ શેર ૩। કેસર તોલો ૦।

અડદની દાણ શેર ૧ ને આગલે દીવસે ભીંજવવી પછી ખીજે
દીવસે ધોઇને વાટવી ને મથવી ને ચોરીઠો મેલાવી વડાં કરવ

(૨૨૧)

ને આસણી શેર ૨૥ ની કરવી તે ઉપરની રીતે નાંખતા જવું ને થઈ રહે ને કંઠ પડે ત્યારે બાસુદી શેર ૫ ની કરી હોય તેમાં મેલાવણું તેને અમૃત રસાવળી કહે છે ને બોછા દુધમાં મેલાવે તેા દુધવડાં કહેવાય છે.

સીખર બુલકર.

અણાની દાળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦૥ દુધ શેર ૦૥
ધી શેર ૨ કરતુરી વાલ ૧ ખાંડ શેર ૩ કેસર તોલો ૦

અણાની દાલ શેર ૧ ને પાણીમાં ભીંજવવી ને બારીક વાટીને શેકવી, અરધી શેકાઈ જાય પછી દુધ શેર ૦૥ નાંખી તરત ખાંડ શેર ૩ ની આસણી કરીને કેસર મેલાવી આસણી મોહુનથાળના જેવી કરવી પછી બરાસ તથા એલાયચી મેલાવી તે ઠરે એટલે કંઠ પડે કે તરત લાડુ વાળવા.

અણાના લોટનો મગદ.

વેસણુ શેર ૧ દુધ શેર ૦) = ધી શેર ૦૥૥ એલાયચી તોલો ૦૥
ખાંડ શેર ૧૥ અણાનો ચુન શેર ૧

વેસણુ શેર ૧ ને ધ્રાબો ઢેવો. ધી શેર ૦૥ તથા દુધ શેર ૦૥ બેકને ધ્રાબો હાથે શેકવું પછી અરધો કલાક રહેવા ઢેવો પછી છારણીથી છારી તે મગદ શેકવો. બદામી રંગનો શેકવો ને દુધ શેર ૦) = અરધો શેકાય ત્યારે નાંખવું. શેકાઈ જાય ત્યારે ઠારીને ખાંડ શેર ૧૥ નાંખી તથા મુગધી એલાયચી તોલો ૦૥ નાંખી લાડુ વાળવા.

(૨૨૨)

ચોખાનો મગદ.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ દૂધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧૧
ખરાસ તોલો ૧ ખાંડ શેર ૧૧

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ માં શેકવો અધસેકાય
એટલે દુધ શેર ૦૧ છાંટીને નાંખવું શેકાઈ રહે કે ઉતારવો ને મંદી
આંચે શેકવો, ઠરે ત્યારે સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

મગનો મગદ.

મગની ચુન શેર ૧ દુધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧
એલાયચી તોલો ૦૧ ખાંડ શેર ૧૧

મગનો ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦૧ તથા ઘી શેર ૦૧ નો ફાળો
હેવો ને મંદી આંચે શેકવો ને બદામી રંગ આવે કે નીચે ઉતારી
સુગંધી તોલો ૦૧ નાંખી લાડુ વાળવા.

અડદનો મગદ.

અડદનો ચુન શેર ૧ દુધ શેર ૦૧ ઘી શેર ૧
ખરાસ વાલ ૧ ખાંડ શેર ૧૧

અડદનો ચુન શેર ૧ ને દુધ શેર ૦૧ નાંખીને ફાળો હેવો.
ને કલાક રહેવા હેવો; પછી આસણીથી છારવો. પછી ભઠ્ઠી ઉપર
ઘી મુકી જરા વધારે ગરમ થાય એટલે શેકવો ને બદામી રંગ
થાય ત્યારે ઉતારવો ને ઠરે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ વાળવા.

પચથારી સામગરી.

મેદો શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૨ એલાયચી તોલો ૦૧ બદામ તથા
પીસ્તાં સવા પાશેર ઘી શેર ૧ માવો સવા પાશેર ફેસર તોલો ૨

(૨૨૩)

મેઢા શેર ૧ ધી શેર ૦૧માં મુકીને શેકવું. મંદી મંદી આંચે શેકાર્ધ રહેવા આવે એટલે મેવો તેમાં નાંખી દેવો. ચોરીવાર પછી ખાંડ શેર બેની આસણી મોહનથાળ જેવી કરી પછી કેશર તથા મુગંધી નાંખી લાડુ વાલવા.

ટ્રેણી.

મેઢા શેર ૧ ખાંડ શેર ૧૧ ચોરીઠો શેર ૦૧ ધી શેર ૦)૨
તેલીયું ધી શેર ૧૧.

મેઢા શેર ૧ લઈ પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેમાં ખાડા કરી પાણી છાંટી મુકવું ને ચાર કલાક રહેવા દેવું. પછી ચોરીઠો શેર ૦૧ માં સફેદ કઠણ ધી શેર ૦૧ નાંખી એક પકતાં વાસણમાં હથેલીથી ખુબ મથવું. મથતાં સાટો ખુલી જાય અને સફેદ થઈ જાય એટલે-રહેવા દેવું. પછી મેઢા લઈને તેને કુટવો કુટીને હાથથી ખુબ ટુંપવો, ટુંપીને તાર ચાલે તેવો થાય એટલે તેના લાટા ગોળ કરવા પછી એક ત્રણ હાથ ચોરસ પાટીયું લઈ તે ઉપર તેલીયું ધી ભુસવું અને તે ઉપર પેલા મેઢાના લાટા પાસે પાસે પાંથરી દેવા. પછી તૈયાર કરેલો સાટો જરા મથી તેના ઉપર લગાવી દેવો અને બધા લાટા ભેળા કરી એક લાટો કરી નાંખવો પછી તે લાટાના બે છેડા ચાકુથી જરા જરા કાપી નાંખવા. પછી તેના હાથથી પાતળો તાર કરવા જવું. તાર પાતળો થાય એટલે એક આંગળી ઉપર વીંટી હુવો કરવો હોય તેવો કરવો. પછી એક તવીમાં ધી મુકવું ધી ચંદ્રકલાથી જરા મોણું રાખવું અને પેલા હુવા કર્યા હોય તે એક થાળીમાં ધી ચોપડી હાથથી જરા થાબડવો વચેથી પાતળું અને કોર ખડી રાખવી. પછી ધીમાં મુકી આરાથી

(૨૨૪)

અમકા દેવા જવું અને વીખરાઈ જાય તો આરાથી લેળું કરતા જવું.
પાકી જાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવી. તે એક દીવસ રાખવી
અને બીજે દીવસે એક પકતી થાળમાં મુકી દેવી અને થાળ જરા
ખાંડ નીવરવા વાંકો રાખવો. પછી ખાંડ શેર ૧૥ ની આસણી જલે-
બીથી તેજ લઈ કડછીથી તેના ઉપર રેડી દેવી.

રેણી કેશરી.

રેણી કેશરી પણ ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ને થોડું કેશર
મેઢામાં નાંખવું ને થોડું કેશર આસણીમાં નાંખવું.

અઝીદીપક.

તુવરની ઢાળનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૧૧ ખાંડ શેર ૩
કેશર તોલો ૦૥૥ તજ તોલો ૧ લવીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ જાવંત્રી તોલો ૧
જાયફળ તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ અમર વાલ ૫
કસ્તુરી વાલ ૫ આંદીના વરખ વાલ ૫ સોનાના વરખ વાલ ૫
પીસ્તા તોલો ૨૥૥ બહામ તોલો ૨૥૥ નેના તોલો ૨૥૥
મીશ્રીનો રવો શેર ૧ ખુવો શેર ૧ સતાવલી તોલો ૧

તુવરની ઢાળ તેલ વીનાની લેવી ને તેનો ચુન સારો ઢળાવીને
લેવો પછી ધી શેર ૧માં મંદી મંદી આંચે સેકવો, સેકાઈ રહેવા
આવે એટલે ખોવો શેર ૦૥ તેમાં નાંખી દેવો પછી લવંગ તથા તજ
તથા જાવંત્રી તથા જાયફળ તથા વંસલોચન એટલી વસ્તુઓ
નાંખવી. ઠંડો થયા પછી બાકીની સરવે ચીજ કુટીને કપડછાંણ
કરી ઉતારીને તરત ગરમમાંજ નાંખવી ને ધી શેર ૦૥ ગરમ

(૨૨૫)

કરીને તેમાં મેળાવી દેવું ને બીજી ખાંડ શેર ૩ ની આસણી
આવતારી કરવી પછી કેશર પધરાવીને તરત નીચે ઉતારી
લેવી તે પછી હલાવતાં જવું ને મીશ્રીના રવે ભરકાવતાં જવું.
શેર ૧ રવે પડી બાય એટલે મગદ શેકેલો ઓશડીઆ શીકે નાંખી
દેવો તે પછી આંદીના વરખ નાંખી દેવા, હલાવવું એટલે માલીકાર
મળી બાય ને પછી ઠંડા થાય એટલે લાડુ ખાંધવા જેવું થાય
એટલે લાડુ ખાંધી દેવા, કસ્તુરી લાડુ ખાંધતી વખત નાખવી ને
અમરને અરધો તોલો ઘી આંચ ઉપર મુકીને તપાવી ઓગળી
બાય એટલે તરત નાખી દેવું પછી લાડુ વાળીને સોનાના વરખ
ચોટાડી દેવા, આ અગ્નીદીપક ઉપયોગમાં લેવી હોય તો માટા
માણસને એ તોલા લેવી ને ઉપર અરધો શેર દુધ પીવું ને બાળકને
દેવું હોય તો ૦૧૧ તોલો દેવું.

કામદીપક.

અડદ શેર ૧૧ ગાયનું દુધ શેર ૨૧ બીજું દુધ શેર ૧૦
ઘી શેર ૫ પંજળી સાલમ તોલા ૫ સતાવરી તોલો ૧
ચોપચીની તોલા ૫ કાળીમુશળી તોલો ૧ ઉડીગણુનાચીરવા તોલો ૧
દક્ષણીગોખરૂ તોલા ૫ એખરો તોલો ૧ ગોરખમુંડી તોલો ૧
ધાણનાર્મીગી તોલો ૧ નાગકેશર તોલો ૧ કૌચળીજ તોલા ૫
વમાલપત્ર તોલો ૧ ફાળચીની તોલો ૧ મુંઠ તોલા ૨
પીપર તોલા ૨ એલાયચી (છીલકા કાઢી) તોલા ૫
બયફળ તોલો ૧ બવંત્રી તોલો ૧ કેશર તોલા ૨૧
ખદામ શેર ૦૧ પીસ્તાં શેર ૦૧ આંદીના વરખ વાલ ૫

(૨૨૬)

સોનાના વરખ વાલ ૪ કસ્તુરી વાલ ૫ અમર વાલ ૫
શાકર શેર ૧૪ કાળાં મરી તોલા ૨

અડદ શેર ૧૧ ને ગાયના દુધમાં આગલે દિવસે ભિંજવી
અને બીજે દિવસે સવારે એક લુગડા ઉપર પકતા કરી તેની ઉપર
એક લુગડું ઢાંકી તડકે સુકવવા સુકવું સુકાઈ રહે એટલે તેની દાળ
કરીને પછી તેનો થોટ કરાવવો પછી અડદના થોટને ઘી શેર ૧૧
મુકી શેકવો પછી જે નાની નાની ચીજો ઉપર લખી છે તે સર્વે
કુટી જુદી જુદી કરી રાખી મુકવી ને મુસળી, સાલમ, ગોખરૂં તથા
સતાવરી દુધ શેર ૧૦ માં અથ ઓટયું થાય એટલે સાલમ તથા
સતાવરી પા શેર ઘીમાં મેળાવી અથ ઓટયું દુધમાં નાંખીને હલા-
વતાં જવું ને મુસળી ને ગોખરૂંનો લુકો નાંખતાં જવું ને ઘી શેર
૧૧ નાંખીને હલાવી દેવું. પછી પેલો થોટ શેકીને તેમાં મેળાવી
નીચે ઉતારી લેવું પછી બાકીના મસાલા હાથથી તેમાં મેળવવા ને
મીશ્રી શેર ૧૪ ની ચાસણી ત્રણતારી કરીને નીચે ઉતારી કેશર
નાંખવું અને પછી કસ્તુરી તથા અમર ઘી તોલો ૦૧ ગરમ થાય
ત્યારે અંદર નાંખી દેવું પછી માલીકોર મેલાવીને ચાસણીમાં
નાંખીને જમાવવા જેવું થાય ત્યારે જમાવી દેવું ઉપર સોનાના
વરખ ચોટાડવા બીજી વીગત કે કૌચના બીજ દુધમાં ભિંજવી તેની
છાલ ઉતારી વાટીને માલીકોર મેલાવવા તથા સતાવરીને કુટવી
ત્યારે બીતરની નસ કાઢીને પછી કુટીને મેલાવવી.

વાંનરી ગુટકા.

કૌચનાં બીજ શેર ૧ ગાયનું દુધ શેર ૧૧ ગાયનું ગરત શેર ૧
મીશ્રી શેર ૧૧ મધ શેર ૨

(૨૨૭)

ગાયત્રું દુધ શેર ૧માં કૌચનાં બીજ નાંખીને બાકુવાં બકાઇ રહે એટલે તેના છોળકા ઉતારીને વાટી નાંખવાં પછી તેના વડાં રૂપેઆ બરોબર કરીને તેને ગાયનાં ઘીમાં તળવાં પછી તળાઈ રહે એટલે બધાં મીશ્રી શેર ૧૥ ની ચાસણી બુદીનાં બેવી કરીને તેમાં તે વડાં બોળી દેવાં પછી તે બીજે દીવસે મધમાં બોળી દેવાં તે મધમાં ચાર દીવસ રહ્યા પછી એક એક વડું દિવસમાં બે વખત ખાવું ને તેની ઉપર દુધ શેર ૦૧ પીવું.

ખારેક કરવાની રીત.

જુવારા ખારેક શેર ૧૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦૧ બવંત્રી તોલો ૧
બાયકૂળ તોલો ૧ તજ તોલો ૧ લવંગ તોલો ૧
પીપર તોલો ૦૧ ઘી શેર ૧૥ મધ શેર ૦૥૥

ખારેક શેર ૧૧ લઇને તેમાંથી ઠરીઆ કાઢી નાંખવા પછી ઉપર તેજનો લખ્યો છે તે સારી રીતે બારીક કુટવો ને તેમાં મધ શેર ૦૧ તથા મીશ્રી શેર ૦૧ બેઉ નાંખી કસણીને તે ખારેકમાં ભરવો ને પછી બે ફાડમાં ખુબ ભરીને દોરા બાંધવા ને તે કાચની બરણીમાં ભરી તેમાં મધ શેર ૦૥ નાંખી દેવું પછી ચાર દીવસ પછી ઘી શેર ૧૥ ગરમ નાંખી દેવું પછી આઠ દિવસ પછી તે ખારેક ઉપયોગમાં લેવી.

ચુરમાંના લાડુ.

ઘઉંનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦૥૥ ખાંડ શેર ૦૥
એલાયચ તોલો ૦૥

ઘઉંનો ચુન શેર ૧ લઇને તેમાં મોણ નવટાંક નાંખીને પછી પાણી નાંખીને જરા કઠણ બાંધવો પછી ઘી શેર ૦૥૥ કઢાઇમાં

(૨૨૮)

નાંખી તેની પીંડીએ અથવા લાડુ વાળી ધીમાં તળવા મંદાં ધીરે
ભીતર ફરી પકવવા પાકે એટલે કાઢી લેવા પછી તેને કુટવા ને
ચારણીથી ચાળી લેવા ને પછી ધી ભુકામાં મેળાવીને ખાંડ શેર ૦૥
મેળાવવી પછી સુગંધી મેળાવીને લાડુ ભુંદીના લાડુથી માટા
વાળવા.

ખાંડના લાડુ.

ચુન ઘઉંનો શેર ૦૥ વેસણ શેર ૦૥ ધી શેર ૦૥૥
ખાંડ શેર ૦૥ એલાયચી તોલો ૦૥

વેસણ શેર ૦૥ તથા ઘઉંનો ચુન શેર ૦૥ બેઉને મેળવી તેમાં
મેણ નવટાંક નાંખીને કઠણ ખાંધવો ને પીંડીએ વાલીને મંદી
આંધે તળવા પછી પીંડીએને ભુકે કરીને ચારણીથી ચાળી લેવો
પછી ધી મેળાવી ખાંડ શેર ૦૥ નાંખી સુગંધી નાંખી ઉપરની રીતે
લાડુ વાળવા.

ગોળના ચુરમાંના લાડુ.

ઘઉંનો ચુન શેર ૦૥ વેસણ શેર ૦૥ ધી શેર ૦૥
ગોળ શેર ૦૮ સુગંધી તોલો ૦૥

ચુન શેર ૦૥ તથા વેસણ શેર ૦૥ બેઉને સાથે મેળવીને
મેણણ શેર ૦૮ નાંખી તેને કઠણ ખાંધીને પછી તેની પીંડીએ
ખાંધી તેને તળવા પછી પાકે ત્યારે કુટવા ને ચારણીથી ચાળી લેવા
ને ભુકે થાય ત્યારે ગોળ શેર ૦૥ મેળાવીને લાડુ વાળવા.

ગોળના ઢોશાના લાડુ.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૥૥ ગોળ શેર ૦૮

(૨૨૬)

યુન શેર ૧ લઈને તેને નવટાંક તેલનું મીઠાણ હેવું પછી તેને
ખાંધીને કઠણ દોર દાખીને ખાંધવો ને ઢાંશા વાળવા ને છાણાની
આંચ કરી આંચમાં છાણાં સળગી જાય ને ફૂલ આંચ રહે ત્યારે
સેકવા ને સેક્યાથી ખીલી જાય ને પરીપકવ થાય ત્યારે કુટવા ને
ભુકે કરી ચારણીથી ચારી તે ભુકે તૈયાર થાય કે ગોળ નરમ હોઈ
પા શેર તેમાં મેળાવીને ઘી નાંખી લાડુ બાંધવા.

સુરજ મોહન.

સકરકંદ શેર ૩	દુધ શેર ૬	ઘી શેર ૨
માવો શેર ૧	વેસણ શેર ૦૧	ખાંડ શેર ૧૨
કસ્તુરી તોલો ૧	અમર તોલો ૧	બરાસ તોલો ૦
એલાચથી તોલા ૫	જાયફળ તોલા ૫	જાવંત્રી તોલા ૪
તજ તોલા ૫	પીપર તોલા ૧૫	વંસલોચન તોલા ૫
લવંગ તોલા ૫	પીપરીમુલ તોલા ૫	મુંડ તોલા ૫
બદામ શેર ૦૧	પીસ્તાં શેર ૦૧	સોનાનાં વરખ નંગ ૨૦

સકરકંદને (સકરકંદ એટલે પ્રદેશી રવાળુ અથવા કંદ, સુરણ
જેવો વેંત હોઈ વેંત લાંબો થાય છે તે) આંચની ભુંસરમાં બળે
નહીં તેવી રીતે બાફવું, છાલ ઉતારી નાંખવી અને અંદરથી શેર ૨
વજન કાઢવું તેમાં ઘી શેર ૦૧ નાંખીને સેકવું બરાબર સેકાઈ
છુટા પડવા આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી દુધ શેર ૬ રાખડી જેવું
થાય એટલે અંદર કંદ નાંખી દેવો અને હલાવવું તથા વેસણ
શેર ૦૧ સેકીને તેમાં નાંખવું ને માવો શેર ૧ પણ તેમાં મેળાવવો
પછી તેને ઉતારી લેવું અને ઠંડુ થઈ જાય એટલે પીસ્તાં બદામ
ઘીમાં સેકીને તેમાં મેળાવવા અને બાકીની ઉપરની વસ્તુ ખાંડીને

(૨૩૦)

તેમાં નાંખવી પછી ખાંડ શેર ૧૨ ની ચાસણી મોહનથાળથી તેજ કરી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું પછી તેના ઉપર સોનાના વરખ નંગ વીસ લગાવવા અને તેના બંને આંગળના ટુકડા કરવા અને હુમેશાં તોલો ૧ વાપરવો અને તે ઉપર દુધ ને ધીનાં ઉપયોગ વધારે રાખવો તેમાં ગુણુ ધણું છે અને કામ ઉઠ્ય કરનાર છે.

ધારા લાડુ.

વેસણુ શેર ૦૧૧ ઘઉંનો લોટ શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧ ધી શેર ૧૧
સુગંધી એલાયચી તોલો ૧ દુધ શેર ૦૧૧.

વેસણુમાં દુધ શેર ૦૧ તથા ધી શેર ૦૧નો ધ્રાણો દેવો. પછી ધી શેર ૦૧૧ મુકી તેમાં સેકવો. બઢામી સેકાઈ બચ એટલે દુધનો છીરકો ૬૪ ઉતારી લેવો. પછી ઘઉંના લોટમાં ધી તોલો ૨ નું મોવણુ દેવું અને પાણી તથા દુધ શેર ૦૧ થી ખાંધવો. તેનાં મુકીયાં વાળી ધીમાં વળી લેવાં, તેને ખાંડી ભુકો કરવો પછી ભુકો ચારીને સેકેલાં વેસણુ સાથે મેળવી બચેલું ધી મેળવવું અને સુગંધી તથા ખાંડ મેળાવી લાડુ વાળવા. ધી શેર ૦૧૧૧ સુધીમાં પણ થાય તથા ખાંડ પણ શેર ૦૧૧૧ નાંખવી હોય તો ચાલે છે.

શીખંડવડી.

મગની દાળ શેર ૧ ચોરીઠા શેર ૦૧ ધી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૫

મગની દાળ આગળે દીવસે ભિંજવવી. બીજે દીવસે વાટીને ચોરીઠા શેર ૧ માં મુકી વળતું મોવણુ દેવું એટલે શેર ૦૧નું દેવું અને દાળ મેળાવી ખુબ મથવું. મથીને ચુલા ઉપર કઢાઈમાં ધી મુકી તેજ આંચે વડી મુકવી અને પાછી કાઢી લેવી તેમાં સુઈઆથી

(૨૩૧)

આરપાર ત્રણ ત્રણ વિધ કરી મંદા ધીમાં મુકવી પછી આસણી જલેખીથી જરા આકરી લઈ તેમાં ગરમાગરમ નાખવી તે એક રાત આસણીમાં રાખી સવારે શીખડ તૈયાર કરી તેમાં નાખવાં. જલેખીને ઘોળ બચ્ચો હોય તેમાં પણ ચોરીઠો મેળાવી મથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

લાપસી.

રવો શેર ૧ વરીઆલી તોલો ૧ ધી શેર ૦
કોપરાંનું ખમણ તોલો ૧ ગોળ શેર ૧

રવો ધી શેર ૦ માં મંદી આંચે શેકવો ખુબ સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો અને ખીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો પછી પાણી શેર ૨ નું આંધણ મુકવું અને તેમાં ગોળ નાંખવો, આંધણ થાય એટલે ઉપરથી મેલ ઉતારી લઈ તેમાં લાપસી ઓરી દેવી ને હલાવતાં જવું. જરા કણી રહે ત્યારે લીનું હુગડું ઢાંકી નીચેથી આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવી. પછી વરીઆલી વથા કોપરાંનું ખમણ નાંખી દેવું. જરાવાર રહેવા હઈ, કણી ગળી જાય એટલે ઉતારી લેવી. તેમાં પાણીની બે કસર જણાય તો જરા પાણીનો છીરકો દેવો.

લાપસી બીજ.

રવો શેર ૧ વરીઆલી તોલો ૧ ધી શેર ૦
કોપરાંનું ખમણ તોલો ૧ દ્રાક્ષ તોલો ૨ ગોળ શેર ૧

રવાને ધી શેર ૦— ભારમાં સેકવો ખુબ સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો અને ખીજા વાસણમાં કાઢી નાંખવો પછી પાણી શેર ૩ નું આંધણ મુકી ગોળ નાંખવો આંધણ થઈ જાય એટલે લાપસી

ઘોરી દેવી અને હલાવતાં જવું અંદર દ્રાક્ષ આંધણુ સાથેજ નાંખ-
વી અને વરીઆલી તથા કોપરાંનું ખમણુ નાંખવું જરા કહ્યું રહે
એટલે આંચ કાઢી નાંખી ઉપર એક લીલું પાતડું ઢાંકી દેવું ખુબ
ખુલી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

લાપસી ત્રીજી.

રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ દ્રાક્ષ તોલા ૨
ખસખસ શેર ૦) = વરીઆલી તોલો ૧
કોપરાંનું ખમણુ તોલો ૧

રવાને ઘી શેર ૦૧ માં સેકવો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી
લેવો અને પાણી શેર ૩ નું આંધણુ મુકવું તેમાં ગોળ નાંખવો ન
દ્રાક્ષ નાંખવી આંધણુ થાય એટલે ઘોરી દેવું તેમાં વરીઆલી
તથા ખમણુ નાંખી હલાવવું દાંણો જરા દબાવે એટલે નીચેથી
આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવું દાંણો ખુલી જાય એટલે ઉતારીને એક
થાળમાં દાળી દેવું તેની ઉપર થાળી ફેરવી લાપસી કરી દેવી તેના
ઉપર ખસખસ ભરકાવી દેવી ત્યાર પછી ચાકુથી આંકા કરી
ટુકડા કરી ઉંચકવા તે ત્રણ ધારી કહેવાય છે અને ખાંડની કરવી
હોય તો ખાંડ દોહડગણી નાંખી તેજ પ્રમાણે કરવી.

થુલી.

રવો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૩ -
દ્રાક્ષ તોલા = ચારીલી શેર ૦) = એલાયચી તોલો ૧.

રવાને ઘી શેર ૦૧૧ માં સેકવો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે
ઉતારી પાણી શેર ૨૧ મુકી આંધણુ થાય એટલે રવો ઘોરી દેવો.

(૨૩૩)

હાંણા જરા હબાવે એટલે આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવું ને દ્રાક્ષ તથા ચારાળી નાંખવી ને હાંણા ખુલી બાય એટલે ખાંડ શેર ૩ અથવા ખુર નાંખી હલાવી જરા સડેડ હોય તે લઈ બાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાંખી હલાવી ઉઘાડી રાખવી.

ખાંડનો સીરો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧૦૥૬ ખાંડ શેર ૧
સુગંધી તોલો ૧૦૬ દ્રાક્ષ તોલા ૨

લોટને ઘીમાં શેકવો ખુબ પરીપકવ સેકાઈ બાય એટલે અંદર પાણી શેર ૨ નાંખવું અને હલાવવું ખુબ એકરસ થઈ તવે-
થાયી ન ચોંટે ત્યારે ઉતારી લઈ સુગંધી નાંખવી.

મેદાનો સીરો.

મેદા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨૥ ઘી શેર ૧
સુગંધી બવંત્રી તોલો ૧૦૬ દ્રાક્ષ તોલા ૨
પીસ્તાના ચીરીયાં તોલો ૧

મેદાને ઘી શેર ૧ નાંખી ખુબ સેકવો પરીપકવ થાય એટલે અઢી શેર દુધને ગરમ થવા મુકવું ઉભરો આવે એટલે સેકેલો મેદા નાંખી દેવો તે દુધ પીછ બાય એટલે અંદર ખાંડ નાંખવી તે મળી બાય એટલે ઉતારી સુગંધી, પીસ્તાં તથા દ્રાક્ષ નાંખવાં.

ગોળનો સીરો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોળ શેર ૧ દ્રાક્ષ તોલા ૨

(૨૩૪)

લોટને ઘીથી બઢામી સેકી પાણી ગોળનું શેર ૨ ઉંનું કરી રાખ્યું હોય તેમાં નાંખવું તે મળીને ખુબ સેકાઈ બાય એટલે દ્રાક્ષ નાંખી ઉતારી લેવું.

વેસણુનો સીરો.

વેસણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥ ઘી શેર ૧ કેસર તોલો ૦
ચારોલી પીસ્તાં તોલા ૩ બરાસ વાલ ૦૥ દુધ શેર ૧૥

વેસણુને ઘીમાં સેકી ઉપર દુધ નાંખી મળે એટલે ખાંડ નાંખી સુગંધી કેસર મેલાવી ઉતારી લેવું.

વેસણુનો સીરો. બીજી રીત.

વેસણુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨૥ ઘી શેર ૧
કેસર તોલો ૦ ચારોલી પીસ્તાં તોલા ૩
બરાસ વાલ ૦૥ દુધ શેર ૦૬

વેસણુમાં દુધ તથા ધીનો ધ્રાણો દેવો અને સેકવું સેકીને ખાંડની આસણી મોહનથાળથી મોળી રાખી ઉતારી તેમાં સેકેલ વેસણુ નાંખવું અને સુગંધી બરાસ તથા કેસર નાંખવાં.

ચોખાની ખીર.

દુધ શેર ૫ ચોખા શેર ૦૬ ખાંડ શેર ૦૥૥
એલાયચી તોલો ૦૥

દુધને ગરમ કરી ઉભરો આવે એટલે ચોખાને ઘી લગાવી નાંખવા થકી રહે એટલે ખાંડ નાંખી ઢેવી ખુબ એકરસ થઈ બાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાંખવી અગર ખાંડ નીચે ઉતારીને પછી પડે છે.

(૨૩૫)

સેવની ખીર.

દુધ શેર ૫ મેદાની ઝીંણી સેવ શેર ૦૮ આંડ શેર ૦૧૧
ઘી શેર ૦) = ખરાસ વાલ ૦૧

સેવને ઘી શેર ૦) = ભારમાં સેકવી પછી દુધ મુકી બે ઉભરા
આવે ઓટલે સેવ નાંખવી ચોટે નહીં તેમ હલાવતાં જવું પછી
આંડ નાંખી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

મેદાના વટાંણાની સેવ.

મેદો શેર ૦૮ ઘી શેર ૦) = દુધ શેર ૫
આંડ શેર ૦૧૧ એલાયચી તોલો ૦૧

એક દીવસ પેહેલાં મેદામાં ઘી શેર ૦) = ત્રું મોવણ હઈ
પાણીથી બાંધી વટાંણા જેવી ગોળી કરી તડકે સુકાવવી પછી બીજે
દીવસે ઘીથી સેકી નાંખવી અને ઓટયા દુધમાં નાંખવી બાકી
રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઘઉંના રવાની ખીર.

રવો શેર ૦૮ ઘી શેર ૦) = આંડ શેર ૦૧૧
દુધ શેર ૫ ભવંત્રી તોલો ૦૧

રવો ધીમાં સેકી અથ ઓટયાં દુધમાં નાંખવો ધીમી આંચે
હલાવવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખરખરી પુરી.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧.

મેઢા શેર ૧ માં ધી શેર ૦૮ નું મોવણુ દેવું અને પછી પાણીથી બાંધવો, બહુ મસલવો નહીં અને બાંધીને જરાવાર એટલે દશ મિનિટ રહેવા દેવો એટલે મોવણુ ઠરી જાય પછી તેના હુવા કરીને વણવી તે અરધો આંગળ જાડી વણવી અને એક વેંત ગોળ વણવી અને શેર ૧ નાં નંબર ૨ કરવા અને તેને કઢાઈમાં ધી મુકી તેમાં તળવા મુકવી અને ધી જરા મંદુ રાખવું જરા ખુલ્લે એટલે સુઈઆથી છેદ કરવા અને પછી ફેરવી નાંખવી તે ધી મંદામાં તળવી અને પાછી ફેરવવી તે પરીપકવ બઢામી રંગની થાય ત્યારે કાઢી લેવી ને ઝારા ઉપર મુકવી. ધી સારી પેઠે તેમાંથી નીકળી જાય એટલે લઈ લેવી.

મોણુની પુરી.

લોટ શેર ૧

ધી શેર ૦૧૧

મેઢામાં ધી શેર ૦૮ નું મોવણુ દેવું અને પાણીથી મેઢા બાંધવો. મેઢા કઠણુ બાંધવો. પછી તેના બાર હુવા પાડવા તેમાંથી એક એક હુવો લઈ હથેલીથી મસલીને તે વણવી. તે પુરી આપણે લોટની સાદી પુરી કર્યે છીએ તેથી બમણી જાડી કરવી પછી તેને ધીમી ધીમી આંચે તળવી. પરીપકવ થઈ ખુદી જાય એટલે અંદર એક છેદ કરવો એટલે અંદર ગાલો ન રહે પરીપકવ થાય ત્યારે કાઢી લેવી. તે લોટને બાંધીને બહુ મસલવો નહીં અને કઠણુ રાખવો.

સાદી પુરી.

લોટ શેર ૧

ધી શેર ૦૧૧

(૨૩૭)

લોટને પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેને દશ મીનીટ ભીંજવી રાખવો પછી ધી શેર ૦) માં પાણી મેલાવીને મથવું. તેમાં લોટને ખુબ મસલવો અને કઠણ પલેટણ વગર વણાય તેવો કરવો. તેની પુરી વણવી અને જરા તેજ ધીમાં વળવી. કુલે એટલે ફેરવી નાંખવી અને પેંદા પાકી બાય એટલે કાઢી લેવી.

સાદા સીધપુરીયા પુરી.

રવો શેર ૦) લોટ શેર ૦) ધી શેર ૦)

લોટમાં ધી શેર ૦) નું મોવણ દેઇને બાંધવો. પછી ઉપર પ્રમાણે તથા પાણીને હાથ દઈ ટુંપવો. કઠણ રાખી પલેટણ વગર પાતળી વણવી. ઠઠાઇમાં મુકી ખુલ્લે એટલે ફેરવી નાંખવી પેંદા પાકે એટલે કાઢી લઈ ઘાસમાં ઉભી મુકવી. જેઠ કરવો નહીં. થોડી પુરી કરવી હોય તો ધી આટલુંજ બેઇએ. પણ ઝાઝી કરવી હોય તો આથી કમતી ધી બેઇએ. રવો તથા લોટ બેઉ મેલાવી મોવણ દઈ બાંધવા.

જરા પુરી.

મેદા શેર ૧ જીરું તોલો ૧ ધી શેર ૦)

મેદા પાણીથી જીરું નાખીને બાંધવો. પછી પલળવા દેવો. પછી ધીને હાથ દઈ ખુબ ટુંપવો અને ચાટલી જેવો નરમ રાખવો. પછી તેના હુવા ૧૦ પાડીને પાતળી વણવી, પણ વેંત ૧ અને બે આંગળ પહોળી કરવી પછી તેને ધીમાં ઝબકા દઈ ફેરવી નાંખવી. બીજી વરફ ઝબકા દઈ કાઢી લેવી. કાઢીને તેને ઉપર ઉપર મુકવી તેને ખુલવાની જરૂર નહીં. અને તેજ ધીમાં વળવી.

(૨૩૮)

મેઢા પુરી (મીઠી લુચ્ચી).

મેઢા શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ પુરું શેર ૧

મેઢાને પાણીથી ઉપર પ્રમાણે બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે જ કરવી અને તળીને ઉપર પુરું છુરકાવવું. તળવામાં વાર કરવી નહીં તરત ફેરવીને કાઢવી.

અળવીની પુરી.

અળવી શેર ૦૧૧ લીંબુનો રસ નંગ ૫ નો મેઢા શેર ૦૧૧
હવેજ તોલો ૦૧ ઘી શેર ૦૧૧૧ હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૫

અળવીને પાણીમાં બાફી તેને છાલી નાખવી અને પછી ચા-રણીથી મસળીને છાંણી નાખવું પછી મેઢામાં ઘી શેર ૦૧ નું મોવણુ દેવું અને તે અળવી સાથે મેલાવવો. અને હીંગ, હવેજ તથા હલદી તથા લીંબુનો રસ મેલાવવો. પછી વણવા જેવો ન થાય અને કઠણ રહે તો હલ્દીથી નરમ કરવો અને લુવા કરવા તેના લુવા ૧૬ પાડવા. પછી મોવણુની પુરી જેવી જાડી વણવી અને મોણુની પુરીથી જરા તેજ ઘી કરી તળવી અને સુઈઆથી ગોલવી પછી ફેરવવી. પરીપકવ થઈ જાય એટલે પાછી ફેરવવી ખુબ પાકી જાય અને ગાલો ન રહે ત્યારે કાઢી લઈ ઝારા ઉપર રાખવી ઘી નીતરી જવા દેવું.

છુંકે એટલે લીંબુના રસની પુરી.

મેઢા શેર ૧ હલદી શેર ૦) = ઘી શેર ૦૧૧ લીંબુનો રસ શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧

મેઢામાં ધી શેર ૦)નું મોવણુ ઢવું અને લીંબુના રસથી બાંધવો, ઘટે તેટલું પાણી નાખવું અને ઉપરની મોવણુની પુરીથી જરા નરમ રાખવો. પછી તેના ૧૨ ભાગ કરી પલેટણુ વગર વણવી પછી તળવી. એક બાજુ પાકે એટલે ફેરવી નાખવી. બીજી તરફ પાકે એટલે સુધઆથી ગોલવી પછી ફેરવવી. પરીપકવ થઈ બાથ એટલે કાઢી લેવી.

મેથીની બાજીની પુરી.

વેસણુ શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલા ૧ મેથીની બાજી શેર ૦૮ (બુડી નંગ ૨૦) હલદી તોલા = ધી શેર ૦૮ = હીંગ વાલ ૫

મેથીની બાજીને ઝીણી વીણીને ઝીણી સમારવી અને વેસણુમાં હીંગ તથા હવેજ નાખી બાજી મેલાવવી. તેમાં ધી શેર ૦)નું મોવણુ નાખી લીંબુનો રસ નાખી બાંધવો. પાણી ઘટે તેટલું નાખવું. તે લોટને ખુબ મસળીને ઉપર પ્રમાણે વણીને તળવી. કુંદે એટલે સુધઆથી ગોલવી પરીપકવ કરવી.

ચુંકાની બાજીની પુરી.

મેઢો શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલા ૧ ચુંકાની બાજી શેર ૦૮ હલદી તોલા = ધી શેર ૦૮ = હીંગ વાલ ૫

ચુંકાની બાજી ઝીણી સમારી ઉપર પ્રમાણે મોવણુ, હીંગ, હવેજ નાખી મેઢો મેલાવી ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી.

(૨૪૦)

ભરમા પુરી.

મેદો શેર ૧ વેસણુ શેર ૦૮૦ ધી શેર ૧ હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ હીંબુનો રસ તોલો ૪ હલદી તોલો ૮
વેસણુમાં ધી નાંખી સેકલું થોડું અથ સેકાય એટલે ઉતારી
લઈ હીંગ, હવેજ, હીંબુનો રસ નાંખવો ને મેદામાં ધી શેર ૦)૮
નું મોવણુ હઈ પાણીથી બાંધવો. જરા ઢીલો બાંધવો પછી હુવા
પાડી પુરી વણવી તેમાં સેકેલું વેસણુ ભરી પુરી વણવી તેને મંદા
ધીમાં તળવા ને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવા.

દહીંની પુરી.

મેદો શેર ૧ દહીં શેર ૦૧૦ ધી શેર ૦૧૧
હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલો ૮
મેદામાં ધી શેર ૦)૮ નું મોવણુ દેવું અને દહીંથી મેદો બાંધવો
ને હીંગ તથા હવેજ નાંખી દેવાં. પછી તેની પુરી વણવી અને મંદા
ધીમાં આસ્તેથી તળવી અને પરીપકવ થાય એટલે કાઢી લેવી.

વેંગણુની પુરી.

મેદો શેર ૧ વેંગણુ શેર ૦૧૧ ધી શેર ૦૧૧
હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલો ૮
હીંબુ નંગ ૫ નો રસ
વેંગણુની છાલ ઉતારી ચાર ચાર ચીરો કરી ધીમાં તળી લેવાં
અને તેનો છુંદો કરી મેદામાં મેલાવવું અને ધી શેર ૦)૮ નું મોવ-
ણુ દેવું પછી તેને બાંધવો ને હીંગ, હવેજ તથા હલદી મેલાવવાં
તથા હીંબુનો રસ નાંખવો અને પાણીથી બાંધવો તેના હુવા કરી
પુરી વણી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવી.

(૨૪૧)

ફરસી પુરી.

વેસણ શેર ૦૧ લોટ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧
અજમો તોલો ૧ હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલો =

વેસણ શેર ૦૧ માં લોટ શેર ૦૧ મેલાવી તેમાં ઘી શેર ૦)~
નું મોવણ દધને તેમાં હીંગ, હવેજ, અજમો તથા હલદી નાંખી
પાણીથી બાંધવો પછી પાતલી વણવી પછી તેને તળી લેવી.

મોરસની બાણનાં મુઠીયાં.

વેસણ શેર ૧ મોરસની બાણ શેર ૦૧ ઘી શેર ૦૧
હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલો =
હીંબુ નંગ ૬ નો રસ

મોરસની બાણને ઝીણી સમારીને મસલવી અને વેસણમાં
ઘી શેર ૦)~ નું મોવણ દધ બાણ મેલાવી હીંબુનો રસ મેલાવવો
ને હીંગ તથા હવેજ નાંખવો અને તેના મુઠીયાં બાંધવા અને તે
મુઠીયાં ઘીમાં તળી લેવાં. ઉપર પુરી લખેલી છે તે તળીને કાઢી લઇ
પીસેલ હણ તે ઉપર ભુસી દેવું.

પકોડી.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો =
કાળાં મરીનેા ભુકો તોલો ૧ હવેજ તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)~ નું મોવણ નાંખી મથવી અને પછી
જરા પાણી નાંખી મથવું ખુબ મથીને ઘી થોડું રાખી તેમાં તે

(૨૪૨)

પકોડી મુકવી પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી અને કાઢી લઇ
હુણુ ભુરકાવવું તે પકોડી રીંગણાના શાકમાં તથા સકરીયા તથા
આહુના શાકમાં પડે છે.

આંખાના રસની પકોડી.

વેસણુ શેર ૧ આંખાનો રસ શેર ૦૥ હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલા = કાળાં મરીનો ભરડો તોલો ૦૥
હવેજ તોલો ૧

વેસણુમાં ઘી શેર ૦) = નું મોવણુ ઇંઈ હીંગ, હવેજ તથા
આંખાનો રસ નાંખી મથવું યુગ મથીને પકોડી મુકવી તેનો રંગ
લાલ પડી જશે તેથી ડરવું નહીં તેને પરીપકવ કરવી અને કાઢી
લેવી તેના ઉપર હુણુ ભુરકાવવું પછી મંદી આંચે તળવું.

શેરડીના રસની પકોડી.

વેસણુ શેર ૧ શેરડીનો રસ શેર ૦ = હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલા = કાળાં મરી તોલો ૦૥ હવેજ તોલો ૧
વેસણુમાં ઘી શેર ૦) = નું મોવણુ ઇંઈ હીંગ તથા હવેજ
નાંખીને ઉપર પ્રમાણે પકોડી મુકવી કાળી પડી જશે તેથી બીવું
નહીં પણ પરીપકવ કરવી રસ જરા થોડો પડે તો પાણી નાંખવું.

ગાંઠીયા.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા = મરી તોલો ૦૥

(૨૪૩)

વેસણુ શેર ૧ માં ધી તોલા ૨ નું મોવણુ હઈ હીંગ, હવેજ, હલદી તથા મરી નાંખી પાણીથી બાંધવું અને તેમાં ધીનો હાથ હઈ ગાંઠીયા વણવા અને જરા મોળા ધીમાં તળવા અને આકરાં ધીમાં હોટ ગોળતાં જવું અને ટુંપતાં જવું એમ યુગ કઠણ હોટ રાખી ટુંખ્યા કરવું અને ગાંઠીયા વણવા અને જરા ઠંડુ ધી રાખી તળી લેવા. રીંગણાંનું શાક તથા બટેટાંના શાક તથા એકલા ગાંઠીયાનું શાક થાય છે મેથીના શાકમાં પણ તે ગાંઠીયા પડે છે.

ઝીંણી સેવ.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ૨

વેસણુ શેર ૧ માં હીંગ તથા હવેજ નાંખી તેને પાણીથી બાંધવો અને સીરા જેવો નરમ રાખવો જરા ધીનો હાથ ટેવો અને પછી ઝારાથી તેની સેવ પાડવી અને તળાઈ બાય એટલે કાઢી લેવી.

ફીકી છુટી ખુંદી.

વેસણુ શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨ મરચાંનેા ભુકા તોલો ૧

વેસણુ શેર ૧ માં ધી તોલા ૨ નું મોવણુ હઈ પાણીથી નરમ ઘોળ કરવો ને હીંગ તથા હવેજ નાંખવાં ને ધી થાય એટલે ઝારો. હઈ તેમાં ઘોળ નાંખી હાથથી ખુંદી પાડવી, તળાઈ બાય એટલે કાઢી હઈ લુણુ ભુરકાવવું.

(૨૪૪)

ચણાની પુરી.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨ મરીનો બરડો તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)- નું મોવણ દધને હીંગ, હવેજ તથા પાણી નાંખી કઠણ માંધી પાકાં ઘીમાં તે હોટ બોળતું જવું અને ટુંપતું જવું, ખુબ ટુંપીને પછી તેની પુરી વણવી ત્યાર પછી તળી હોવી અને ઉપર છણ લુરકાવતું, આજ રીતે ચોરાફરી તથા સક્કર-પારા પણ થાય છે, તેને પાતળું વણી ચાકુથી આંકા કરી સક્કરપારા કરવા હોય તો સક્કરપારા જેવા અગર ચોરાફરી કરવી હોય તો આંગળી પેઠે પટી કરવી.

વેંગણનાં ભુંબણાં.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦૥ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨ મરીનો ભુકો તોલો ૧ રીંગણા શેર ૨

વેસણમાં હીંગ તથા હવેજ નાંખી ઘી તોલા ૨ નું મોવણ ફેવું પછી પાણીથી ઘોળ કરવો ને રીંગણાના ચકવાં કરી તેના ભુંબણાં કઢાઈમાં ઘી મુકી કરવા અને તળી હોવા, પાકી ભય એટલે કાઢી હોવા, તેજ પ્રમાણે આલુનાં, કંદનાં, તુરીયાનાં, કેળાંનાં, કેળાનાં, નાગરવેલનાં, પાનનાં, બોરનાં, પાકી કાચી ફેરીનાં, પણ ભુંબણાં થાય છે. અળવીના પતરવેલીયાં પાનમાં વેસણ ચોપડી લપેટી પછી વેસણમાં બોળીને ટુકડા કરી તળી હોવા, ખીબા પણ ઘણા પ્રકારના થાય છે તેમાં મુખ્ય છે તે લખ્યાં છે.

(૨૪૫)

વેંગણનું રાઈતું.

રીંગનાં શેર ૧ રાઈ તોલા ૨ દહીં શેર ૧ લુણ તોલા ૨૥
હીંગ તોલો ૦૧ જીરું તોલો ૦૧ આંડ તોલો ૧.

રીંગણાંને પાણીથી બાફવા અને બાફ્યા પહેલાં છોલી દુકડા કરવા બફાઈ જાય એટલે પાણીમાંથી કાઢી એક ચારણી અગર સુંડલીમાં નાંખી પાણી નીતરી જવા હેવું નીતરી જાય એટલે દહીંમાં રાઈ મેળાવી તેમાં મેળાવવું. જીરું સેકીને તેમાં નાંખવું તથા હીંગ તોલા = નો વઘાર દેવો, તેમાં આંડ તોલો ૧ નાંખવી. તેજ પ્રમાણે કેળું, દુધી, રાઈની બાજી, બથવાની બાજી, અમડાં, આલુ તથા સકરીયાનું બાફીને થાય છે અને કેળાં, ખડખડાં, અમલુ, ધાણાંની બાજી, કાકડી, પાકા ચીમડાં, તેનું વગર બાફવે ઉપર પ્રમાણેજ કરવું, આગળ લખેલી છુંદી, ગાંડીયા, સેવ તથા પકોડીનું પણ તેજ પ્રમાણે કરવું.

દ્રાક્ષનું રાઈતું.

દ્રાક્ષ શેર ૧ રાઈ તોલા ૨ દહીં શેર ૧ લુણ તોલો ૧૥
હીંગ તોલા = જીરું તોલો ૦૧

દ્રાક્ષને પાણીમાં બાફી કુલાવવી પછી દહીં સાથે મેળાવી ઉપર પ્રમાણે રાઈતું કરવું. લીલી ગોળ દ્રાક્ષ તથા આંબાની કવલીનું રાઈતું બાફ્યા સીવાય તેજ પ્રમાણે થાય છે.

(૨૪૬)

એકાદસીમાં ઉપયોગમાં આવે તેવી ફેરારી વસ્તુઓ. રાજગરાની પુરી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૧

રાજગરાના લોટને ચુલા ઉપર પાણી શેર ૦૮૫ બાર મુકી તને ઉભરો આવે એટલે તેમાં લોટ શેર ૦૧૧ નાંખી બાફવો અને ઉતારી લઈને વધેલો લોટ મેળાવવો અને તે કઠણ પડે તો પાણીનો હાથ દેવો અને નરમ કરી ધીનો હાથ કઈ તેના લુવા નંગ ૨૦ પાડવા અને તે સુકમ આંચથી પરીપકવ તળી લેવા અને આરામાં રાખી ધી નીતરવા દેવું અને લોટ શેર એકે પાશેર ધી ની કરવી હોય તો ઉના પાણીથી લોટ બાંધી તળવી તે ખુલે એટલે ફેરવી કાઢી નાંખવી અને રોટલી કરવી હોય તો લોટને બાફીને રોટલી વણી શેકી લેવી અને ધી ચોપડવું.

રાજગરાની સેવ.

રાજગરો શેર ૧ ધી શેર ૧

રાજગરો ઉના પાણીમાં બાફીને ધીનો હાથ દેવો અને આરાથી સેવ પાડવી. મંદી આંચે ખુબ પકવવી. તે કરકરી થઈ બાચ એટલે કાઢી આરા ઉપર નીતારવી. જો કીકી કરવી હોય તો મરી તથા છાંય સાથે લુંછુ ભરકાવવું અને મીઠી કરવી હોય તો ખાંડ શેર ૧ ની આસણી કરી છુટી બુઢીની માફક પાઈ દેવી.

રાજગરાના મગદના લાડુ.

રાજગરો શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ ખાંડ શેર ૧

રાજગરાના લોટને ધીમાં શેકીને ખાંડ નાંખીને લાડુ વાળવા.

(૨૪૭)

રાજગરાનો શીરો.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૥ આંડ શેર ૧૥

રાજગરાના લોટને ધી શેર ૦૥ માં ખુબ સેકવો અને પાણી શેર ૧૥ નાંખવું. પછી આંડ નાંખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

રાજગરાના લોટની કઢી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૦) = છૂંક તોલો ૦૥ છાસ શેર ૧૥
કાળાં મરી તોલો ૦૥ લુણ તોલો ૧૥ ધી તોલો ૧

છાસમાં લોટ તથા મરી નાંખી ઘોળ કરવો અને પછી ચૂલા ઉપર ધી મુકી અંદર છૂંકાને વધાર મુકી તે ઘોળ વધારી દેવો. ઉકળી બાથ એટલે ઉતારીને લુંણ નાંખવું અને બાકી થાય તો અંદર પાણી નાંખવું.

સિંગોડાની પુરી.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦ =

સિંગોડાનો લોટ ગરમ પાણીથી બાંધવો અને પલેટજી જેટલો રાખવો. પછી તેની પુરી કરવી.

સિંગોડાનો શીરો.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧ ધી શેર ૦૥ આંડ શેર ૧૥

લોટને ધી મુકી સેકવો અને પાણી શેર ૨૥ ગરમ નાંખવું એકરસ થઈ બાથ એટલે આંડ નાંખવી. પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવો.

(૨૪૮)

સિંગોડાની ઘેંસ.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧૥ છાસ શેર ૨૥
મીઠું તોલો ૨ છૂંદું તોલો ૦૥

સિંગોડાના લોટનો છાસમાં ઘોળ કરી બાફવો. સીરા જેવું થઈ જાય એટલે ઉતારી કાળાં મરી તથા શેકેલું છૂંદું નાંખવું અને મીઠું મેલાવી એક થાળમાં ઘી ચોપડી અંદર ઠારીને ઉપર વાટ-કાથી સરખું કરીને ચાકુથી બરફીના જેવા ટુકડા કરવા.

કુટીની પુરી.

કુટીના લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૮

કુટીના લોટને પાણીમાં બાફવો. બાફીને તેની ઉપર પ્રમાણે પાવણી પુરી કરી તળી લેવી અને લોટ બાફતી વખતે પલેટજી સાફ લોટ રાખવો.

કુટીની રોટી.

કુટીના લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦૮

કુટીના લોટને બાફીને તેની રોટી વણવી અને સેકવાથી ખુલ્લી હડા જેવી થાય પછી તેને ઘીથી ચોપડવી. તેની કઠી પણ થાય છે અને ઘેંસ પણ થાય છે.

કાચાં કેળાંની પુરી.

કાચાં કેળાં શેર ૨ ઘી શેર ૦૮ કાળાં મરી તોલો ૦૥
છૂંદું તોલો ૦૧ રાજગરના લોટ શેર ૦૮

(૨૪૬)

કાચાં કેળાંને છાલસીકે પાણીમાં બાફવાં. બક્રાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારીને તેને વાટવાં અને પછી રાજગરાને લોટ શેર ૦ મેલાવી તેના હુવા પાડી રાજગરાના લોટનું પહેલણ લઇ પુરી વણવી અને તેમાં વાટીને છૂંદ વથા મરી પીસીને નાંખવાં. ત્યાર પછી પુરી વણી વળી લેવી.

સાંખાનો ભાત.

સાંખો શેર ૧ ઘી શેર ૦)≡

સાંખાને પાણીનું આંધણ મુકી ઓરી દેવો. ભાતના માફક થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ઘી નાંખવું.

સાંખાની ત્રણધારી લાપસી.

સાંખો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦)-

સાંખા ને પાણીનું આંધણ મુકવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી તેમાં સાંખો ઓરી દેવો. થઇ જાય એટલે ઘી નાંખીને એક થાળમાં ઠારી દેવું પછી ચાકુથી ટુકડા કરવા.

આલુની ચકતી

આલુ શેર ૧ ઘી શેર ૦૧ હુંણ તોલો ૧

મરીને ભુકો તોલો ૦૧

આલુની ચકતી કરી ઘીમાં વળીને તેમાં હુંણ વથા મરી ભરકાવવાં.

(૨૫૦)

આહુના ખમણની સેવ.

આહુ શેર ૧। ઘી શેર ૦। હુંણ તોલો ૧
કાળાં મરી તોલો ૦।

આહુ છોલી ખમણીથી ખમણ કરી પાણીમાં તારવો લેવાં
પછી તેને ચારણીમાં રાખી નીતારીને તળી લેવાં અને ઉપર હુંણ
તથા મીરચ ભુરકાવવાં અને તળવાં. તે ઘીનાં અનુમાન પ્રમાણે
થોડાં થોડાં કુરકુરાં તળવાં.

આહુના ટુક.

આહુ શેર ૧ લીલાં મરચાં શેર ૫ ઘી શેર ૦। જીરું તોલો ૦।
હુંણ તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૦।

નાના આહુના ચાર ચાર અથવા મોટા આહુના આઠ આઠ
ટુકડા કરી તેને ઘી મુદી મરચાંનો તથા જીરુંનો વધાર હાથ વધારી
દેવાં અને ઘીમાં ખુબ સલસડવા દેવાં. સલસડી જાય એટલે ઉતારીને
હુંણ તથા મરી નાંખવાં.

આહુના ટુક. બીજા.

આહુ શેર ૧ ઘી તોલો ૨ જીરું તોલો ૦। હુંણ તોલો ૨
છાસ શેર ૧ ખાંડ તોલો ૨ લીલાં મરચાં નંગ ૨.

આહુને શાક જેવાં સમારી જીરું તથા મરચાંનો વધાર હાથ
વધારી દેવાં. અને ઘીમાં ખુબ સલસડવા દેવાં, સલસડી જાય
એટલે ઉતારીને હુંણ તથા મરી નાંખવાં.

(૨૫૧)

આહુનું શાક.

આહુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ છૂંચ તોલા ૦૧
છાશ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરચાં નંગ ૨.

આહુને શાક જેવાં સમારી છૂંચ તથા મરચાંનો વધાર દઈ વધારી દેવાં. જરા સીજે એટલે છાસ નાંખવી, થઈ જાય એટલે ઉતારી લઈ છૂંચ નાંખવું. સુરણ, અળવી, રતાહુ કંદ, કાકડી, ખડલુચાં, તુરીયાં, તાંદલનની બાજુ વીગેરેનું શાક થાય છે.

ફરારી ખમણ કાકડી.

કાકડી કુંભી શેર ૧ શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ છૂંચ તોલા ૨
છૂંચ તોલા ૫ લોઈસીંગના દાણા શેર ૦૧ મરચાં લીલાં
તોલા ૫. અથવા મરી તોલા ૫.

કાકડીના ઝીણા ચણાની ફાળ જેવડા ટુકડા કરવા પછી તેમાં મીઠું તોલા ૫ ચોરી એક હુગડાંમાં ખાંધીને તે ઉપર વજન મુકવે. પાણી ખુબ નીવરી જઈ ફેરા થઈ જાય એટલે ફેાપરાંનું ખમણ તેમાં મેળાવવું. મરચાંના ઝીણા ટુકડા કરી તેમાં મેળાવવા. સીંગના દાણા તથા છૂંચ શેડી તેનો ખાંડણીમાં ભુકો કરી તે પણ અંદર મેળાવવું. મરચાં ન નાંખવાં હોય તો મરીનો ભુકો નાંખવો. પાણી વધારે નીકળવાથી મીઠું નીકળી જાય અને મોળું થઈ જાય તો તેમાં વધારે છૂંચ નાંખવું. ફરારી વસ્તુમાં સીંધા હણ વાપરવું.

અનસખડી ભડતનાં ગુંજ.

મેદો શેર ૧ વેસણ શેર ૦૧ છૂંચ તોલા ૦૧ રીંગણા શેર ૨

(૨૫૨)

ધી શેર ૧ હીંગ તોલો ૦૧૧ આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧
ધાણાજૂં તોલો ૨ લીંબુ નંગ ૪ નો રસ.

રીંગણાને આંચમાં ઘોઠવી રાખવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લઈ
છાલ ઉતારી ભડત કરવું, તે ભડત ઘુગડામાં નાંખી જરા નીચેવી
નાંખવું પછી વેસણને ઘીમાં શેકીને તે ભડતમાં મેળાવી દેવું.
અને તે એક હીંગ નાંખી લેગાં સેકવાં અને ઉતારી લેવું. પછી મેદા
શેર ૧માં ધી શેર ૦૧ નું મોવણુ દઈ પાણીથી કઠણુ આંધવો અને
તેની પુરી વણી ભડતમાં આદાનાં મુગીયાં તથા ધાણાજૂં નાંખી
તે ભડત પુરીમાં ભરવું અને તેનાં શુન્ન શુન્થી તળી ભેવાં. લીંબુ
નંગ ૪ નો રસ નાંખવો.

લીલા ચણાનાં શુન્ન.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ કાળાં મરી તોલો ૦૧૧ લીલા ચણા
શેર ૧ ધાણાની ભાજી ગુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો રસ હીંગ
તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨ લુંણ તોલો ૦૧.

ચણાને ધી તથા હીંગ ગુડી વધારી દેવા અને ઢાંકી રાખવા,
સીંજી જાય એટલે ઉતારી લઈ તેમાં ધાણાની ભાજી સમારીને
નાંખવી અને મરી, હવેજ, તથા લીંબુનો રસ નાંખી જરા ચોળી
નાંખવી પછી મેદામાં મોવણુ દઈને ઉપર પ્રમાણે શુન્ન કરવા.

લીલા વટાણાના શુન્ન.

મેદો શેર ૧ ધી શેર ૦૧૧ કાળાં મરી તોલો ૦૧૧
લીલા ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાજી ગુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો

(૨૫૩)

રસ હીંગ તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨ હુણુ તોલો ૦૧.
રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોળાના ગુંબ.

મેહો શેર ૧ ઘી શેર ૦૧૧ કાળાં મરી તોલો ૦૧ લીલા
ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાણુ ગુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો રસ
હીંગ તોલો ૦૧ હવેજ તોલો ૨ હુણુ તોલો ૦૧.
રીત ઉપર પ્રમાણે.

મગની દાળની કચોરી.

મેહો શેર ૧ મગની દાળ શેર ૧૧ કાળાં મરી તોલો ૧
ઘી શેર ૦૧૧ ધાણાની ભાણુ ગુડી ૨ હવેજ તોલો ૩
આંદુનાં મુગીયાં તોલો ૦૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ અથવા
અંબચુર અથવા દાડમસાર હુણુ તોલો ૦૧

દાળને રાત્રે પલાળી મુકવી અને સવારે ખાફી નાંખવી અને
પછી અંદર હીંગ તથા હવેજ મેલાવીને મેહો મેવણુ ફઇ ખાંધી ને
ઉપરનાં ગુંબની રીત પ્રમાણે કચોરી કરવી. ઉપર લખેલ તમામ
વસ્તુ તળીને ઉપર હુણુ ભરકાવવું.

અડદની દાળની કચોરી.

મેહો શેર ૧ અડદની દાળ શેર ૧૧ કાળાં મરી તોલો ૧
ઘી શેર ૦૧૧ ધાણાની ભાણુ ગુડી ૨ હવેજ તોલો ૩
આંદુનાં મુગીયાં તોલો ૦૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ અથવા
અંબચુર હુણુ તોલો ૦૧

(૨૫૪)

દાળ રાતના પલાળી સવારે વાટી નાંખવી પછી તેમાં હીંગ તથા હવેજ નાંખીને વડાં કરી તળી નાંખવાં પછી કાઢી લઈને હાથથી મસલી નાંખવાં અને બાજી વીગેરે તમામ વસ્તુ નાંખી દેવી. પછી મેદા મોવણુ દઈને બાંધી ઉપર પ્રમાણે કચોરી કરવી. આલુ, સકરીયા, વિગેરેની પણ ઉપરની રીતે ગુંબ તથા કચોરી થાય છે અને તે તળી લીધાં પછી તેમાં હુંણ ભરકાવવું.

દહીં વડાં.

અડદની દાળ શેર ૧ મરચાંનો ભરડો તોલો ૦૥
જીરું આખું તોલો ૦૥ દહીં શેર ૨ ઘી શેર ૦૥
આદુનો છુંદો તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ હીંગ તોલો ૦
રાઈ તોલો ૦૥ હુંણ તોલો ૩

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવવી. ણીજે દીવસે ધોઈને વાટવી પછી વાટેલી દાળમાં હીંગ, મરચાં તથા આદુનો છુંદો મેલાવવાં પછી અંદર ચોડું મોવણુ દેવું ને હલદી નાંખવી પછી હથેળીમાં પાણી ચોપડી વડાં કરી ઘીમાં તળવાં અને મીઠાંનું પાણી કરીને તેમાં તે વડાં નાંખવા જવું અને પછી દહીંમાં રાઈને ભુકો કરીને નાંખવો. જીરું સેકીને નાંખવું અને હુંણ તોલો ૧ નાંખવું. પછી તે દહીંમાં વડાં નાંખવાં.

ચણા ફડફડીયાં.

ચણા શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦૥
હુંણ તોલો ૧

(૨૫૫)

ચણુને આગલે દીવસે ભીંજવીને બીજે દીવસે તળી લેવા,
પુખ તળાઈ બય અને પોચા થઈ બય એટલે કાઢી લઈને તેમાં
હુંણ તથા મરીનો ભુકો ભભરાવવો. ચણા ધીના પ્રમાણથી થોડા
થોડા તળવા.

ચણુની દાળ.

ચણુની દાળ શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦૥
લીંબુ નંગ ૨ નો રસ હુંણ તોલો ૧ લાલ મરચાં તોલો ૧

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવીને બીજે દીવસે સવારે ઘોંધને
તળી લેવી. તળાઈ બય એટલે કાઢી લઈ ઉપર હુંણ, મરી તથા
મરચાંનો ભુકો નાંખવો અને લીંબુનો રસ નાંખવો.

ચોખાની ત્રણધારી લાપસી.

ચોખાનો રવો બડો શેર ૧ બયફળ તોલો ૦૥ ઘી શેર ૦૥૥
બદામ પીસ્તાં તોલો ૨ ખાંડ શેર ૧૥

રવાને ઘીમાં સીરાની પેઠે બદામી રંગનો સેકવો પછી ખાંડ-
નું બમણું પાણી કરી તેમાં નાંખી હલાવતાં જવું ને બદામ પીસ્તાં
નાંખવાં. બરોબર દાળવા જેવું થાય ત્યારે ઉતારીને એક ખુમચામાં
દાળી દેવું. સુગંધી બયફળ નાંખવું પછી ચાકુથી આંકા કરી
ટુકડા કરવા પાણીને ઠંડાણે દુધ નાંખવાથી બહુ સારી થાય છે. દુધ
નાંખવું હોય તો ત્રણ ગાળું નાંખવું.

ગુંદાં બોર.

ગુંદાં મણુ ૧ મીઠું શેર ૫૥ આંબલી શેર ૧ હલદી શેર ૧

(૨૫૬)

શુ'દાં ઝુ'મખાવાળા તાજા લેવાં અને આંખલીનું પાણી બહુ પાતણું નહીં તેવું કરી તે શુ'દાં તેમાં ઘરવડી દેવા પછી હુંલુ તથા હલદી લગાવી દેવા અને એક બરણીમાં ભરવું પછી ઉપર ચાર ખોળા હુંલુ નાંખવું તેમ ઉપર ઉપર શુ'દાં તથા મીઠાંનો ચર દેતા જવું પછી જ્યારે બરણી ભરાઇ જવા આવે ત્યારે ઉપર મીઠાંનો ચર દેવો પછી મોઢું બાંધી દેવું અને ત્રીજે દીવસે તેમાં પાણી નાંખવું તે એવી રીતે કે રાતના કુવાનું તાજુ પાણી ભરી આવવું અને સવારના નાહી ઘોઘને તેમાં પાણી નાંખવું અને શુ'દાં પથ-રથી દબાવી દેવા. કોઈ કોઈ વરી જાય નહીં. જેટલા શુ'દાં વરી આવે તેટલાં પોચા થઇ જાય માટે તરવા દેવાં નહીં પછી બરણીનું મોં બાંધી દેવું. અને આઠમે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

ગોરશુ'દાં સંભારા.

શુ'દાં શેર ૧ મીઠું શેર ૦) = ગોળ શેર ૧ મરચાં શેર ૦) -
રાઈ શેર ૦) = તેલ શેર ૦) - હીંગ તોલા =

શુ'દાંનાં ઠરીયા કાઢવા અને પછી ગોળ ને તેલ નાંખી મસ-લવો તથા રાઈ ને મીઠું એકઠા કરી સંભાર તૈયાર કરી શુ'દાંમાં ભરવો અને બરણીમાં ભરી ઝુકવાં. તેજ પ્રમાણે ટીંડારા પણ ગોળના થાય છે.

બોરનું સંધાણું.

બોર દેશી ખાટાં અધકાચા શેર ૧ હુંલુ શેર ૦) = હલદી તોલા ૦|| મરચાં તોલા ૧|| રાઈ તોલા ૩ ગોળ શેર ૦||

(૨૫૭)

બોરને મીઠાં તથા હલદીમાં ધરવરીને ઉપર મરચાં તથા ગોળ તથા રાઈ નાખવાં અને પાણીમાં બુડાવી રાખવાં.

વાંસનું સંધાણું.

લીંબોકુંભો વાંસ શેર ૧ હુંજ શેર ૦) રસ શેર ૦૧

વાંસને છોલીને તેનાં લાંબાં ત્રણ આંગળ તથા બડા ૧ આંગળનાં ચીરીયાં કરવાં તેને હુંજ લગાવી લીંબુના રસમાં નાંખવાં તે ચાર પાંચ દીવસે વાપરવું.

રાઈતી કેરીનું સંધાણું.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦ મીઠું શેર ૭ હલદી શેર ૨
રાઈ શેર ૪ મરચાંનો ભુકો શેર ૨ હીંગ શેર ૦૧ તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીર કરીને તેમાં હુંજ તથા હલદી ભરવાં ને બરણીમાં ભરી દેવી. ત્રણ દહાડા રાખીને ચોથે દીવસે બહાર કાઢી રાઈ પીસી રાખી હોય તેનાં ફેવરાં ઉડાડી તૈયાર કરવી અને મરચાં તથા હીંગનો બારીક ભુકો કરી તે પછુ તેના સાથે મેળવવાં. રાઈને તેલ સાથે મથવી અને ખુબ મથી તેમાં મરચાંનો ભુકો તથા હીંગનો ભુકો નાંખવો, તે તમામ મેળવીને પછી કેરીનાં ખોખાંમાં ભરવું અને ભરીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને પછી તેના ઉપર તે બુડી બાય તેટલું તેલ નાખવું અને બરણી ઢાંકી તેનું મોં બાંધી દેવું. ચાર દીવસ પછી તે વાપરવી તે રાઈતી કેરી કહેવાય છે.

(૨૫૮)

સંભારી કેરી.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦ મીઠું શેર ૫ હલદી શેર ૧૥
મરચાંને ભુકો શેર ૨ મેથી શેર ૨ હીંગ શેર ૦૧ તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીર કરી તેમાં મેથી, મરચાં, હલુ, હલદી તથા હીંગ ઝીણી પીસી લેળી મેળવવી તેમાં તેલ શેર ૩ ને આસરે નાંખી સંભાર સારી રીતે અંદર ભરવો ને જોટલો ભરી શકાય તેટલો ફરીથી ભરવો. પછી એક બરણીમાં સંભાર નીકળી ન જાય તેમ ઢાળી ઢાળીને ભરી મુકવી. ઢીલી રહી જાય તો પોચી પડી જાય માટે ઢાળીને મુકવી. ત્રીજે દહાડે તેમાં તે બુકી જાય તેટલું તેલ રેડવું અઠવાડીયા પછી વાપરવી તે મેથીયા કેરી કહેવાય છે.

એલાચીનું સંધાણું.

એલાચચી શેર ૧ લીંબુના રસ શેર ૦૧ મીઠું તોલા ૨
સાકર તોલો ૦૧.

લીંબુના રસમાં સાકર તથા મીઠું નાંખવું અને તેમાં ઢીલી એલાચચી નાંખી ફેવી તે સંધાણું બે મહીના સુધી બગડે નહીં તેજ રીતે તે સુકી કાગડી એલાચચીનું પલ્લુ થાય છે પણ તેનાં છીલકાં ઘણાં હિવસે ગળે છે.

પીપરનું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર ૦) લીંબુના રસ શેર ૦૧

પીપરને મીઠું મેળાવીને લીંબુના રસમાં ઢળાવી ફેવી એજ રીતે દ્રાક્ષ તથા છુવારા તથા કાળાં મરો તથા લવંગનું પલ્લુ થાય છે.

(૨૫૬)

લીલા ભયફળનું સંધ્યાણું.

ભયફળ શેર ૧ લીંબુનો રસ શેર ૦|| મીઠું શેર ૦) =

ભયફળની બડી છાલ થાય છે તેને ઉતારી ભયફળની લાંબી ફાડ કરવી અને તેને મીઠું લગાવી લીંબુના રસમાં નાંખી દેવું.

પીપરનું રાઈવાળું સંધ્યાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું ૦) = રાઈ તોલા = તેલ શેર ૦||
હલદી તોલો ૧.

પીપર પલાળી શખવી અને બીજે દીવસે પાણીમાંથી કાઢી મીઠું મેળાવી દેવું. મીઠાંમાં એક દીવસ મેળાવી મીઠું પીસેલ, રાઈ તથા હલદી તે ત્રણે વસ્તુ મેળાવી દેવી, એજ રીતે મરી, લવંગ તથા ખારેકનું પણ થાય છે.

સુરણનું સંધ્યાણું.

સુરણ શેર ૧ મીઠું શેર ૦) = હલદી તોલો ૧
રાઈ તોલા ૨ તેલ શેર ૦) =

સુરણને છેલી બે આંગળ બાડા અને ત્રણ આંગળ પોહળા ટુકડા કરવા પછી મંદી આંચે બાફવા પછી મીઠું, હલદી, રાઈ તથા તેલ મેળાવવું. ગળી ન ભય અને કાચું પણ ન રહે ત્યારે ઉતારી લેવાં, અળવી બાફીને એજ પ્રમાણે થાય છે. કંદને જરા વરકો હઈ એજ રીતે કરવું.

(૨૬૦)

ગુવારનું સંધ્યાણું.

ગુવાર શેર ૧ મીઠું શેર ૦)~ લીંબુનો રસ શેર ૦ા
હલદી તોલો ૧

ગુવાર મીઠાં તથા હલદીમાં બુસી લીંબુના રસમાં નાંખી દેવો
અને તુરીયાં તથા જીંડા પલ્લુ નાંખવાં તે પલ્લુ તેજ રીતે કરવું.

બટેટાનું સંધ્યાણું.

તેલ શેર ૦ા મરચાં તોલો ૨ લીંબુ નંગ ૫ બટેટા શેર ૧
હલદી તોલો ૧ મીઠું શેર ૦)~ રાઈ તોલો ૨

બટેટાને બાફવા જરા અધ બફાય એટલે પાણી કાઢી નાંખ-
વું પછી રાઈને તેલમાં મથીને લુણ તથા મેથીને બુકો તેમાં નાંખી
દેવો અને તેની ચાર ચીરા કરી હોય તેમાં ભરી દેવું પછી એક
બરણીમાં ઘાલી પાંચ લીંબુનો રસ નીચોવીને નાંખવો ને બાકીનું
તેલ હોય તે નાંખી દેવું.

ટીંડોરાનું સંધ્યાણું.

ટીંડોરાં શેર ૧ મરચાં તોલો ૨ મીઠું શેર ૦)~ મેથી શેર ૦)~
તેલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૧ રાઈ શેર ૧ લીંબુ નંગ ૫

ટીંડોરાંની ચાર ફાડ કરી સંભાર ભરવો તે સંભાર એવી રીતે
કરવો કે મેથી સેકીને ભરડવી, રાઈ તથા મરચાં પીસવાં, રાઈની
ફાવરી છડાડી દેવી, હલદી તથા લુણ નાંખવું, તે હવેજ તૈયાર
કરીને ટીંડોરાંમાં ભરવો અને તે ટીંડોરાં ભરીને ખટાર્થ અંદર
નાંખવી પછી એક દીવસ રાખીને તેલ નાંખવું.

(૨૬૧)

શુદ્ધાંતું સંધ્યાષ્ટુ.

શુદ્ધાં શેર ૧ રાઈ શેર ૦)૪ મેથી શેર ૦)૪ મરચાં શેર ૧
હલદી તોલો ૧ હીંગ તોલો ૦૧ હુણુ શેર ૦)૪ તેલ શેર ૦૧

શુદ્ધાંના ઠરીયા કાઢી રાખમાં નાંખવા કારણ કે માખી મરે નહીં પછી મેથીને જરા સેકી ભરડી લેવી, રાઈ પીસી ફાવરાં ઉચે-
ડવાં, મરચાં, હીંગ, હલદી તથા હુણુ પીસી તે બધું એકઠું કરી તેના
સંભાર કરી શુદ્ધાંમાં ભરવો અને બરણીમાં તે શુદ્ધાં નાંખવાં અને
જે બચેલું તેલ હોય તે ઉપરથી નાંખી મોઢું બાંધી દેવું અને
બીજે દીવસથી વાપરવા.

ગોળ કેરી.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦ મીઠું શેર ૩૧ હલદી શેર ૦૧૧
હીંગ શેર ૦૧ રાઈ શેર ૦૧ આખા ધાણુ શેર ૦૧
વરીઆલી શેર ૦૧ મરચાંનાં ભુકેા શેર ૦૧ ખારેક શેર ૨
તેલ શેર ૦૧ ગોળ શેર ૧૦

કેરીની છાલ ઉતારવી અને તેના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા
કરવા તેને મીઠું શેર ૨૧૧ તથા હલદી શેર ૦૧ મેળાવી તેમાં ચોળી
નાંખવાં. અને બરણીમાં ભરી મુકવા ત્રણ દીવસ થાય એટલે તે
ટુકડા કાઢી વડકે મુકાવી દેવા અને બરણીમાંથી પાણી કાઢી નાંખ-
વું પછી તે ટુકડા અધકાયા મુકાવા દઈ લઈ લેવા સાવ મુકાવવા
નહીં અને પછી રાઈના બારીક ભુકેા કરી તેલ સાથે મથવો પછી
તેમાં ગોળ શેર ૮ નાંખી મેળાવવું પછી મરચાંનાં ભુકેા, ધાણુ,
વરીઆલી, મીઠું શેર ૦૧૧, હલદી શેર ૦૧ તે વમામ મેળાવવાં

પ્રુખ મળી એકરસ થઈ બચ એટલે ખારેકના ઠરીયા કાઢીને બળે ટુકડા કરી તે તથા કેરીના ટુકડા તે હવેજમાં નાંખી પ્રુખ ધરવરી લેવા ધરવરીને પછી બરણીમાં ભરી દેવું અને ઉપર ગોળ શેર ૨ નાંખવેાં પછી બરણી ઢાંકી ખાંધી દેવું તે ઉપલો ગોળ ગળી બચ અને ગોળ કમતી જણાય તો ઉપર ખીન્ને ગોળ નાંખવેાં ત્યાર પછી આઠ દીવસે વાપરવી. તે ગોળ કેરી કહેવાય છે. કેરીની છાલ ઉતારી ચાર ચીરીયાં કરી મીઠું હલદર ભરી ખોખાં કરી સુકાવી ઉપર લખ્યો સંભાર ભરી તેજ પ્રમાણે કરે તેને આખી ગોળ કેરી કહે છે.

લોંગ કેરી.

કેરી શેર ૫	ખાંડ શેર ૧૫	રાઈ શેર ૦૧
મેથી શેર ૦૧	હીંગ શેર ૦૭=	મરચાં શેર ૦૧૧
મીઠું શેર ૧	હલદી શેર ૦૧	તેલ શેર ૧૧૧

કેરીની છાલ ઉતારી ટુકડા કરવા પછી ચુલા ઉપર તેલ મુકી રાઈ, મેથી, મરચાં તથા હીંગનો વધાર મુકીને તે કેરીનાં ટુકડા વધારી દેવા અને મીઠું તથા હલદર નાંખવાં અને ખાંડ નાંખી દેવી પછી તેને હલાવવું અને બે કલાક આવે ત્યારે બે પાતલી થઈ હોય તો બાણવું કે આ હવે ઠંડણ થઈ જશે તેવી થાય ત્યારે ઉતારી લેવી અને બરણીમાં નાંખી દેવી. તેજ દીવસે વાપરવામાં આવે છે.

લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નંગ ૧૦૦	મીઠું શેર ૩૧=	હલદી શેર ૧
---------------	---------------	------------

(૨૬૩)

લીંબુની ચાર ચાર ચીરો કરીને મીઠું તથા હલદી તેમાં માથે
તેટલાં ભરી દેવાં અને બરણીમાં ભરી દેવાં ઉપર મીઠાંના થર
ફાંકીને બરણી ઢાંકી ફાંકી મોઢું બાંધવું.

ગોળ લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નંબ ૧૦૦	ગોળ શેર ૧૦	મીઠું શેર ૧૧૧૧
હલદી શેર ૦૧	મરચાં શેર ૦૧	રાઈ શેર ૦૧
મેથી શેર ૦૧	તેલ શેર ૧	

લીંબુની ચાર ચાર ચીરો કરવી પછી તેલ શેર ૧ નો વધાર
મુકવો તેમાં રાઈ, મેથી તથા મરચાં શેર ૦૧ મુકવાં. વધાર થાય
એટલે લીંબુ વધારી મુકી જરા પાણી છાંટવું અને મીઠું તથા હલદી
નાખવાં, ગોળ તથા મરચાં શેર ૦૧ નો ભુકો નાંખી ઉભરો આવે
ને લીંબુ ગળી જાય ને બહુ પાતળાં ન રહે ત્યારે ઉતારી લેવાં અને
બરણીમાં ભરી રાખવાં.

લીંબુનું સંધાણું બીજું.

લીંબુ નંબ ૨૫	મીઠું શેર ૨૧	હલદી શેર ૦૧
ભીંડા શેર ૧	ગુવાર શેર ૧	ટીંડારાં શેર ૧
આદુ શેર ૧	હલદી શેર ૧	કારેલા શેર ૧

લીંબુની ચીરો કરી લુંચ તથા હલદી ભરવાં અને બરણીમાં
ભરી દેવાં ઉપર મીઠું જે હોય તે નાંખી દેવું. આઠ દીવસે લીંબુ
અથ ગદ્યાં થાય અને રસ થઈ જાય એટલે તેમાં ભીંડા વીગેરે ઉપર
લખેલ વસ્તુ અંદર નાંખી દેવી અને બરણીનું મોઢું ઢાંકી બાંધી
દેવું તે કાચું સંધાણું કહેવાય છે ચોડા દીવસમાં વાપરી દેવું, નહીં
તો બગડી જાય.

(૨૬૪)

આદુનું સંધાણું.

પાકું આદુ શેર ૧ હુંલુ શેર ૦૥ હલદી શેર ૦)~ લીંબુ નંગ ૧૦

આદુ પાકું શેર ૧ તેના ઉપરથી છીલકા ઉતારી બોર જેવડા ટુકડા કરી હુંલુ તથા હલદીમાં ચોરી ખરણીમાં ભરી ફેલું અને ખટાર્ધ કરવી હોય તો લીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ નાંખવો અને ત્રીજે દીવસે અંદર તે ખુડી બધ તેટલું પાણી નાંખવું.

ખંગાલી સંધાણું.

પોપીયાં શેર ૧	હલદી શેર ૦૥	ગરમર શેર ૦૥
તેલ શેર ૧	મેથી શેર ૦૥	આદુ શેર ૦૥
ટીંડારાં શેર ૧	લીંબુ નંગ ૫	રાઈ શેર ૦૥
હીંગ શેર ૦)~	ગોળ શેર ૦૥	લીલાં મરચાં શેર ૦૥૥
હુંલુ શેર ૦૥૥.		

પોપીયાંની છાલ ઉતારી ચણીયાં બોર જેવડા ટુકડા કરવા અને બીજી વસ્તુ તમામને ચણીયાં બોર જેવી સમારવી અને તેલ શેર ૧ વધાર મુકી પેહેલાં લીલાં મરચાં મુકવાં તે અરધાં સલસડી બધ એટલે મેથી, રાઈ તથા હીંગ મુકી લીંબુ વગર બધી વસ્તુ નાંખી દેવી અને હુંલુ તથા હલદી નાંખવાં, પાણી બીલકુલ નાંખવું નહીં, બે ચાર વખત હલાવી અધચડાંથી પલ્લ કાચાં રહે ત્યારે લીંબુ તથા ગોળ નાંખી એકવાર હલાવી નીચે ઉતારી લેવાં અને તેજ દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં, તેને ખંગાલી સંધાણું કહે છે.

કાંકણાંનું સંધાણું.

કાંકણાં શેર ૧ રાઈ તોલા ૨ મેથી તોલા ૨ તેલ શેર ૦૥

(૨૬૫)

હુંજુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦ ગોળ શેર ૦૥૥
હીંગ વાલ ૫ મરચાં તોલા ૫.

કાંકણાંને ઠરીયા કાઢી વધાર મુકી વધારી દેવાં જરા સીણ
જાય એટલે ગોળ નાંખી દેવો અને ઉતારી લેવાં તે તુરત થોડા
દીવસમાં વાપરવાં ઝાઝા દીવસ રાખવાથી બગડી જાય છે.

કરંમદાનું સંધાણું.

કરંમદાં શેર ૧ રાઈ તોલા ૨ મેથી તોલા ૨
હુંજુ તોલો ૧૥ હલદી તોલો ૦ તેલ શેર ૦
ગોળ શેર ૦૥૥ હીંગ વાલ ૫ મરચાં તોલા ૫

તલ શેર ૦ મુકી અંદર રાઈ, મેથી, હીંગ તથા મરચાં મુકી
વધારી દેવાં તેમાં ગોળ નાંખવો જરા અધચડયાં થાય એટલે હુંજુ
તથા હલદી નાંખી ઉતારી લેવાં અને વરત વાપરવાં.

સેલરાંનું સંધાણું.

સેલરાં શેર ૧ મીઠું તોલા ૨ હલદી તોલો ૦
રાઈ તોલા ૨ લીંબુની ચીર નંગ ૧

સેલરાંને સમારીને હુંજુ તથા હલદી લગાવી દેવાં પછી રાઈને
તેલમાં મથી ચડાવી દેવી ખટાઈ નાંખવી હોય તો લીંબુ નીચોવવું
અને ન નાંખવી હોય તો નહીં નીચોવવું.

લીલાં મરીનું સંધાણું.

લીલાં મરી શેર ૧ હુંજુ શેર ૦ લીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ
હલદી તોલા ૨

(૨૬૬)

મરીની લીલી લુમને લુંમ લઇને લુંણ તથા હલદી લગાવી
બરણીમાં ભરવું પછી થોડું મીઠું નાંખી પાછાં નાંખવાં એવી રીતે
જે થર દઈ મીઠું નાંખી દેવું અને ઉપર લીંબુનો રસ નાંખવો
ત્રીજે દીવસે જ પાણીથી ડુબતાં થયાં હોય તો પાણી છોડવું.

‘ખારેકનું’ સંધાણું.

ખારેક શેર ૧	લુંણ તોલા ૨	રાઈ તોલા ૨
હલદી તોલા ૨	તેલ તોલા ૨	હીંગ વાલ ૫

લીલી ખારેક અથવા સુકી ખારેકને એક દીવસ પાણીમાં
ભીંજવી બીજે દીવસે લુંણ તથા હલદી લગાવવાં પછી રાઈ
તેલમાં મથી તેમાં હીંગ તથા જરા લુંણ નાંખી ત ચડાવવી, ખટાઈ
કરવી હોય તો લીંબુ ૧ નો રસ નીચોવવો.

મીઠા લીંબડાની ચટણી.

મીઠા લીંબડા તોલા ૪	દાળીયા તોલા ૪	ભૂંડ તોલા ૪
કેાપરાનું ખમણ તોલા ૪	લીંબુ નંગ ૨	
સુકા ધાણાનો મગદ તોલા ૪	મીઠું તોલા ૫	
ખાટાં અનારદાંણ તોલા ૪	હીંગ તોલા ૦૫	આદુ તોલા ૪

લીંબડાને જરા ઘીનો હાથ દઈ આંચમાં ભુંજવો. પછી ભૂંડ
કેારાં માટીનાં વાસણમાં સેકવું તથા હીંગને પણ સેકી લેવી પછી
તમામ વસ્તુ ભેગી કરી ચટણી વાટવી.

પીતસાંતક ચટણી.

લીલો કેાદીનો શેર ૦૫	સીંધા લુંણ તોલા ૩
કાળાં મરી તોલા ૪	લીંબુ નંગ ૨

(૨૬૭)

તે બધાને લેળી ખુબ પીસી એક કાચ અથવા ચાંદીનાં વાસ-
ણમાં ભરી સુકવાં તે ગરમીના ઢીવસમાં બહુ પીત્ત ચઢે છે ત્યારે
ખાધાથી પીત્ત નિવૃત્ત થાય છે.

દ્રાક્ષની ચટણી.

કાળી દ્રાક્ષ તોલા ૪ કાળાં મરી તોલા ૨ સાણરૂં તોલા ૨
સીંધા લુણ તોલો ૧૥

કાળી દ્રાક્ષને મુઈઆ ઉપર લઈને સેકવી તથા સાણરૂંને
સેકી લેવું પછી તે વમામ વસ્તુ સાથે પીસી ગોળી કરી રાખવી તે
ગોળી મોઢાંમાં રાખવાથી પાચન તથા મોઢાંમાં પાણી બહુ આવ-
વાં હોય તેને બહુ ફાયદો કરે છે.

સાદી ચટણી.

કોથમીરની મોટી ઝુડી ૧ અગર નાની હોય તો ઝુડી નંગ ૧૦
આદુ તોલા ૨ લીલાં મરચાં તોલા ૫ કોપરૂં નંગ ૧ નું ખમણ
જીરૂં તોલા ૨ હીંગ તોલો ૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ
હારીયા શેર ૦૧ ગોળ તોલો ૧ મીઠું તોલા ૧૦

તે વમામ વસ્તુમાંથી ઢાળીયાનાં છોલકાં ઉતારીને બધી વસ્તુ
લેળી કરીને બારીક વાટી લુગદી કરી રાખવી અને સુકવી રાખવી.

ખમણ પવા.

પવા શેર ૧ શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ લીલાં મરચાં તોલા ૫
હીંગ તોલો ૧ લીંબુ નંગ ૩ નો રસ આદુનાં મુગીયાં તોલા ૨

(૨૬૮)

કેથમીરની ઝુડી ૨ નાની મીઠું તોલા ૫ તેલ શેર ૦
હલદી તોલો ૦

તેલ મુકી અંદર મરચાં તથા હીંગ મુકી પવાને વધારવા
પછી એક કોપરાંનું ખમણ નાંખવું પછી કેથમીર ખુબ ઝીણી
સમારીને નાંખવી તથા લીલાં મરચાં પણ ઝીણા સમારીને નાંખ-
વાં ને આદુના મુગીયાં નાંખવાં પછી મીઠું નાંખવું અને લીંબુને
રસ નીચોવી ઉતારી લેવું.

ખટ્ટેટાં પવા.

ખટ્ટેટાં શેર ૦૧૧ શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ મીઠું તોલા ૭
લીલાં મરચાં તોલા ૬ પવા શેર ૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ
મેથી તોલા ૨ આદુનાં મુગીયાં તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧
કેથમીરની ઝુડી ૨ નાની તેલ શેર ૦૮ હલદી તોલો ૦૧૧

ખટ્ટેટાંને પાણીમાં ખાફીને છાલ ઉતાર્યા વગર અથવા છાલ
ઉતારીને ઝીણા સમારેવાં પછી તેલ ૦૮ મુકી તેમાં મરચાં, હીંગ
તથા મેથીનો વધાર મુકી વધારી દેવાં ઉપર કોપરાંનું ખમણ
નાંખવું, કેથમીર ઝીણી સમારીને નાંખવી, મરચાં ઝીણાં સમારી
નાંખવાં, આદુના મુગીયાં નાંખવાં, લુંણ નાંખવું, લીંબુ નીચોવવાં
તથા હલદી નાંખવી અને ઉતારી લેવું.

કોઠની ચટણી.

કોઠ નંગ ૧ લીલાં મરચાં શેર ૦)૮ હીંગ તોલો ૧
કોપરાંનું ખમણ તોલા ૮ લીલા ધાણા શેર ૦)૮
મીઠું તોલા ૬

(૨૬૬)

કોઠને ફેડીને દેવતામાં ઓઠવવું. હીંગને સેકવી પછી તમામ વસ્તુ મેળાવી ખુબ બારીક વાટવી.

સુકી તૈલંગી ચટણી.

સુકા ધાણા શેર ૦૧ કોકમ તોલા ૩ અડદની દાળ તોલા ૪
સુકાં મરચાં શેર ૦૧ મીઠા લીંબડાની દાળખી નંગ ૪ કોપરાંનું
અમણ તોલા ૮ મીઠું તોલા ૮ શાહાજીરું તોલા ૫

ધાણા, મરચાં, જીરું તથા અડદની દાળ સેકવાં અને પછી
અધી વસ્તુ લેળી કરી વાટવી. જળ નાંખવું નહીં તે ચટણી બહુ
સારી થાય છે.

કોથમીરની ચટણી.

કોથમીરની ઝુડી નંગ ૧૦ લીલાં મરચાં શેર ૦૧૨ હીંગ
તોલો ૦૧ આદુ તોલા ૨૧૧ મીઠું તોલા ૭ જીરું તોલો ૦૧
કોપરાંનું અમણ નંગ ૦૧૧૧.

કોથમીર વાટવી તેની સાથે અમણ વાટવું. હીંગ કુઢાવીને
નાંખવી અને જીરું સેકીને નાંખવું. આદુ નાંખવું, મીઠું જરા ઝેકીને
નાંખવું કે જેથી બહુ પાણી નહિ થાય, તે તમામ વસ્તુને ખુબ
વાટવી.

આંબલીનાં ચોચાની ચટણી.

આંબલીનાં લીલાં કુલ શેર ૦૧ લીલાં મરચાં શેર ૦૧૨ ધાણા
તોલા ૪ મીઠું તોલા ૧૦ મરી તોલા ૨ જીરું તોલા ૪.

તે તમામ વસ્તુને સાથે બારીક વાટવી.

(૨૭૦)

ખમણની ચટણી.

કાથમીરનો મોટો ઝુડો ૧ આદુ શેર ૦૧ કોપરાં નંગ ૨ નું
ખમણ. હાંઈ શેર ૨ છૂંદો તોલા ૫ મીઠું તોલા ૧૦ હાંઈ
તોલો ૦૧.

કાથમીરને ઝીણી સમારી હાંઈમાં મેળાવવી. શ્રીફળનું
ખમણ મેળાવવું. મરચાં તથા આદુનો છુંદો કરીને મેળાવવો. પછી
લુંણ નાંખવું.

મુકા ધાણાની ચટણી.

ધાણા શેર ૦૧ મુકાં મરચાં શેર ૦)~ છૂંદો શેર ૦)~ મીઠું
તોલો ૦૧ કોકમ શેર ૦)~

તે તમામને કુટી ઝીણો બારીક ભુકો કરવો પછી તેને કોક-
મમાં વાટી નાંખવો. તેની લુગદી કરવી.

મુકા ધાણાની મુકી ચટણી.

ધાણા શેર ૦૧ મુકાં મરચાં શેર ૦૧ છૂંદો શેર ૦)~ હાંઈ
તોલો ૦૧ મીઠું શેર ૦૧.

ધાણાને કુટવા ને છૂંદો શેકીને તથા હાંઈ કુલાવીને તથા
મરચાં જરા શેકીને તે તમામ ભેળું કરી બારીક ભુકી કરવી. તે
મુકી ચટણી ઘણા દીવસ રહે. દાળ, શાક, અગર એકલી પણ ઉપ-
યોગમાં આવે છે.

સોનામુખીની ચટણી (પાચન ચટણી).

સોનામુખી તોલા ૫ ઝીણી હરડે તોલો ૧ બુવા હરડે એટલે

(૨૭૧)

હીમજ. કાળાં મરી તોલા ૨ સીંધા લુણ તોલા ૨ આદુ તોલા ૨.
તે તમામ વસ્તુ લેળી કરી ખુબ બારીક વાટી લુગદી કરી
રાખવી, તેનાથી પાચન થાય, હસ્ત સાફ લાવે, અન્ન પચે અને
હુધા લાગે. જો તે ચટણી ઘણા દીવસ રાખવી હોય તો ટીકડી કરી
સુકાવી રાખવી.

પાપડ પવા.

પાપડનો ભુકો નંગ ૮ નો શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ
મીઠું તોલા ૫ પવા શેર ૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ
એથી તોલા ૨ હીંગ તોલા ૧ કાથરીરની બુટી ૨ નાની
તેલ શેર ૦૧ લીલાં મરચાં તોલા ૬ આદુનાં મુગીયાં
તોલા ૩ હલદી તોલા ૦૧

પાપડને સેકી હાથથી ભુકો કરી બટેટાં પવાના પ્રમાણે કરવું.

દારીયા પવા.

દારીયા શેર ૦૧૧ શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ, તેલ શેર ૦૧૨
પવા શેર ૧ લીંબુ નંગ ૫ નો રસ લાલ મરચાંનો ભુકો
તોલા ૩ હીંગ તોલા ૧ મીઠું તોલા ૭
આદુનાં મુગીયાં તોલા ૨ હલદી તોલા ૦૧

તેલનો વધાર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાં તોલા ૦૧ મુકી
પવા નાંખવા પછી દારીયા વીગેરે તમામ વસ્તુ ઉપર પ્રમાણે નાંખી
ઉતારી લેવાં ને ઉપર બચેલાં મરચાં તોલા ૨૧૧ નો ભુકો નાંખવો.

(૨૭૨)

ખમણ કાકડી.

કાકડી શેર ૨ કૌપરાંતું ખમણ નંગ ૧ તું આદુનાં મુગીયાં
તોલા ૩ દારીયા શેર ૦૥૥ લીલાં મરયાં શેર ૦)~
મીકું તોલા ૬ હીંગ તોલો ૦૧ લીંબુ નંગ ૪ નો ૨૨૨
ધી તોલો ૦૥ કૌથમીરની ઝુડી ૨ નાની.

કાકડીની છાલ ઉતારી ઝીણા મગીયાં જેવા ટુકડા કરવા તેમાં મીકું તોલા ૩ નાંખી તે કાકડીને ચોળવી અને લુગડામાં લઈ નીચોવી ખાંધીને તેના ઉપર વજન મુકવું અને દારીયાનો ભુકો કરવો. પછી કાકડી સુકી થઈ ગઈ હોય તે છોડીને ધી તથા હીંગનો વઘાર મુકી વઘારવું. ઉપર દારીયાનો ભુકો નાંખવો તથા ખમણ તથા મરયાંના ઝીણા ટુકડા કરી નાંખવાં. આદુનાં મુગીયાં તથા કૌથમીરનો છુંદો કરીને મેળાવવું. પછી મીકું નાંખવું. તે તમામ વસ્તુ કાકડી વઘારી નીચે ઉતારીને નાંખવી.

હીંગાદક ચુર્ણ.

સુંઠ પીપરી બેઉભરાં કાળાં મરી
અજમે ભુંભ હીંગ

ઉપર લખેલ વસ્તુને તમામ બરાબર લઈ ચુર્ણ કરી એક અથવા બે ટ'ક ખીચડીમાં ધીથી મેળાવીને પેહેલા કોળિયામાં હમેશ ખાય તો અણર્ણ કોઈ દીવસ ન થાય.

અમલવેદ ચુર્ણ.

જવાખાર	ચીત્રક	એલાયચી	ભારંગી
પુરકર મુલ અથવા હકરમુલ	સાળ	પાંચ લુંલુ	

(૨૭૩)

પત્રજ	હુંજ હીંગ	કચુર	નીચોત
નાગરમોથ	ધંદ્રજવ	ડાંસરા અથવા તંતરીક	
અમલમેવ	છડ્	આમલા	હડકી છાલ
અજમે	પીપરી	તલનો ખાર	
સહજ નાનો ખાર		ચણનો ખાર	

તે તમામ ઔષધ બરાબર લઇને ઝીણું પીચીને કપડાંથી
કરીને બીબેરાંના રસના ૮ પુટ હાથે સીદ કરી હાથે ઘેટું
પાણીની સાથે ખાધાથી બહુ ભુખ લાગે અને અલ્પ વાયુ ગોલા
ઉદર વ્યાધી અચોટ વૃદ્ધ વાત રક્ત ઇત્યાદી બધા રોગોને આ
અગ્નિમુખ ચુર્ણ દૂર કરે છે.

પાચક પીપર.

પીપર રોગ ૦૧ સીંધા હુંજ તાલા ૨૥ કાળાં મરી તોલા ૨૥
હીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ હીંબ તોલો ૦૥

પીપરને હીંબુનાં રસમાં ચાર દીવસ બીંબવી રાખવી. પછી
હીંબુના રસમાંથી કાઢીને હુંજ, મરી તથા હીંબ તે બીનીમાં
લગાવી દેવી. પછી તેને છાંયે સુકવવી. સુકાઈ બઈ ખરખરી થઈ
બાય એટલે બરછીમાં ભરી દેવી પછી જમ્માબાદ તેમાંથી ત્રણ
પીપર ચાવી જવી તેથી અન્નનું પાચક થાય છે. પીત્તને દૂર કરે
છે. વાયુને હરે છે તથા જઠરાગ્ની ખેલે છે.

(૨૭૪)

શુધા પીપર.

પીપર શેર ૦) = સીંધા હુંણ તોલા ૨ કાળાં મરી તોલો ૧

પીપર લઈને આપણી જે પાણી પીવાની મટકી હોય તેની નીચે જે બીનાસનો ભાગ રહે છે ત્યાં મુકી દેવી. રાતના મુકી સવારના તેને જરા લીનાં કરીને હુંણ તથા મરી લગાવી દેવાં અને તેમાંથી પીપર નંગ ૪ જરા આંચ ઉપર મુકવી. ઉપરનું હુંણ સલસડી મુકાઈ જાય એટલે તે ઉપયોગમાં દેવી. તેથી શુધા લાગે છે અને પીતવાયુનું હરણ કરે છે તે પીપર જમ્યા પહેલાં ઉપયોગમાં દેવી.

દ્રાક્ષાયણુ.

કાળી દ્રાક્ષ શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ સીંધા હુંણ તોલા ૫
ધી શેર ૦) =

દ્રાક્ષ શેર ૧ લઈ તેને ઘીમાં સાંતળી નાંખવી. કુલી જાય એટલે ઘીમાંથી બહાર કાઢી લઈ તે ઉપર હુંણ તથા મીરચ વાટેલ હોય તે ભુરકાવી દેવું પછી તેને ખરણીમાં ભરી રાખવી. રાતના મુતી વખત અથવા સવારના તેમાંથી સાત સાત દ્રાક્ષ હમેશાં ઉપયોગમાં દેવી તેથી એક વખત પેટનો ખુલાસો સારી રીતે થાય છે, શુધા લાગે છે, લોહી મુઘરે છે અને શરણુજવર દુર કરે છે.

(૨૭૫)

હીમજ.

હીમજ શેર ૧ ઘી તોલા ૫ સીંધા હુંસુ તોલા ૫

હીમજ ઘીમાં તળી લેવી અને ઉપર સીંધા હુંસુ ભુરકાવવું.
સીંધા હુંસુ ભુરકાવી નીત પાંચ હીમજ ખાવી. તે ખાવાથી ઇસ્ત
સાફ આવે છે, પેટનો દુઃખારો દુર કરે છે અને બાદીને તોડે છે.

રૂચી ધાણા.

ધાણા શેર ૧ સીંધા હુંસુ તોલા ૨ સુંઠ તોલો ૧
પીપર તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ હીંગ તોલો ૦.૧
ઘોળાં મરી તોલો ૧ હલદી તોલો ૦.૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫

ધાણાને બાર કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને તડકે
જરા સુકવી, છડીને છીલકાં ઉતારવાં. જો ભીંજવ્યા વગર છડે તો
હાલના ઝીણા ટુકડા થઈ જાય માટે તેને ભીંજવીને છડવા પછી
ફરી હાલને સુકાવવી. હીંગ સેકવી અને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી
હીંગને પીસીને કપડછાંસુ કરવું તે મસાલો. બધો લીંબુના રસમાં
મેળવીને તેમાં ધાણાની હાળ ભીંજવવી અને તે રસ પી જાય
એટલે તેને સુકાવી દેવી. સુકાઈ જાય એટલે તેને ઠીકરાના વાસ-
ણમાં સેકી નાંખવી અને એક સીસીમાં ભરી સુકવી કારણ કે હવા
જાય નહીં. તે ધાણા ખાવાથી અરૂચી, મોઢામાં આશુ, મોંની દુર-
ગંધ તથા પીત્ત ચઢી ગયેલ હોય તે રોગોને ફાયદો થાય છે. તે
ધાણા રોજ તોલો ૦.૧ ખાવા.

(૨૭૬)

ક્ષયની અકસીર હવા.

કાળાં મરી શેર ગા. કડવા લીંબડાના ગાડના મુળના ભાગમાં ફાંકું કરાવી ડગરી કાઢવી તેમાં મરી શેર ગા. માય તેવડું ફાંકું કરવું ને મરી ચૈત્ર સુદી ૧ એટલે ગોડી પડવાને દીવસે નાંખી પાછી ડગરી બેસતી કરવી અને માટી લગાડી દેવી કે થીગડી કોઈ દેખે નહીં. મરી નાંખવાં ત્યાંથી એક માસની અંદર “ઓમ્ નમો ભગવતે વાસુદેવાય” મંત્રનો દશ હજાર વખત જપ કરવો. પછી આસુ વદી ૧૪ એટલે કાલી ચૌદસને દીવસે તે મરી કાઢી લેવાં. પછી તે ક્ષય રોગવાળાને નીત સાત મરી ફેવાં. તે એકવીસ દીવસ આપવાથી ગમે તેવો ક્ષય રોગ હશે તે જશે. ઉપર તેલ, મરચું તથા ખટાઈની પરજ રાખવી, આ હવા થોડા પરીશ્રમની છે તે કોઈના મનમાં નહીં આવે પણ બહુ અકસીરને સારી છે. કદી મરી ગળી બચ અને લોહો થઇ ગયો હોય તો મરી જેવી ગોળી કરી આપવી.

આંખને પડર આવતાં હોય તેને બંધ કરવાની
અકસીર હવા.

હરદર તોલા ૧૦ લેવી તેને આકૃથી માથેની છાલ ઉતારી નાંખવી અને પછી એક એક ગાંડીયાના ચાર ચાર પાંચ પાંચ કટકા કરવા પછી તે કટકા એક સીસામાં ભરી તે બુડે તેટલો

(૨૭૭)

લીંબુનેા રસ છાંણીને તેમાં નાંખવો. પછી સીસાનું મોઢું બંધ
કરી ૪૦ દીવસ તેમાં રહેવા દેવું, પછી તેને વાટીને ખરલ કરી તેની
ગોળી કરવી. પછી આંખને પડર આવતાં હોય તો તે ગોળી
પાણીમાં ઘસી આંખની તેથી ઝાંખ અથવા પડર હોય તે મટે છે.

આંખ દુખતી હોય અથવા ઝાંખનો
અકસીર ઇલાજ.

લીંબુ નંગ ૧ લવીંજ તોલો ૧ ગાયનું માખણ તોલો ૪

માટીની હાંડલી નંગ ૧ પાણી ચેર ૧ માય તેવી લેવી અને
લીંબુ નંગ ૧ પાકેલ પીળું લેવું તેમાં સળીથી છેદ કરી લીંબુ
ખોસવું તેમ આખાં લીંબુમાં છેદ કરી લવંગ ખોસી દેવાં પછી
માખણ તોલો ૪ તેના ઉપર લપેટી દેવું અને પછી હાંડલીમાં મીઠું
પાણી ભરી તેમાં તે લીંબુ નાંખવું પછી તે પાણી હમેશાં બદલવાં
જવું તેમ ચાલીસ દીવસ સુધી પાણી નીવ બદલવું પછી લીંબુની
ઉપરનું માખણ ઉતારીને લુગડાંથી છાણી મોટાં મોઢાંની રીરીમાં
રાખી સુકવું પછી આંખમાં આંખવું અને આંખ પટપટાવી પાણી
કાઢી નાંખવું આંખ બળવાથી ડરવું નહીં અને આંખમાં લાલાસ
થઈ જાય તેનાથી પણ ખીવું નહીં અને બપોરના અથવા રાતના
સુતા પહેલાં આંખવું. આ ઔષધ આંખ દુખવાને અથવા ઝાંખને
બહુ ફાયદો કરે છે.

(૨૭૮)

ખાંડ ધોવાની રીત.

ખાંડ મણ ૧

દુધ શેર ૨

પાણી શેર ૧૦

ખાંડ મણ ૧ માં પાણી શેર ૫ નાંખી ભટ્ટી ઉપર ચડાવી હલાવવું પછી નીચી આંચ કરવી અને દુધ શેર ૧૧ માં પાણી શેર ૫ મેળાવી રાખવું અને બાકી દુધ શેર ૦૧૧ ખાંડ ચડાવવી ત્યારે અંદર નાંખી ફેવું અને ખાંડમાં ઉભરો આવે ત્યારે દુધ ને પાણી ભેળું કરેલ હોય તે થોડું થોડું છાંટતા જવું. તેમ જ્યાં સુધી ઉભરો આવતો જાય ત્યાં સુધી છાંટતા જવું એમ ખુબ ઉભરા આવી જાય એટલે લાકડાં કાઢી લેવાં અને થોડી આંચ રાખવી અને પછી તંના ઉપર મેલનો પુડો જામશે તે ખુબ પુડો જામી મેલ ઉપર આવી જાય એટલે મંદી આંચ રાખી એક કલાક રાખી ઉતારી લેવું અને તે પુડો જામવાં કદી ઉભરો આવે તો દુધ ને પાણી છાંટવું અને વધારે આંચ હોય તો થંડો કરવો એમ પુડો જામી જાય અને ઉપરથી થંડો થઈ જાય એટલે તે પુડો ઝારાથી ઉતારી લેવો અને ઉતારી ખાંડને પાછો ઉભરો થઈને દુધ પાણી છાંટતા જવું. ઉભરો જરા હલકો પડે એટલે ઝારાથી ઉપરની ઝારી ઉતારવાં જવું તેમ સારી રીતે મેલ ઉતરી જાય એટલે ટોપ ઉપર છરણું બાંધી છાંણી નાંખવું અને તે રસમાંથી જે કંઈ વસ્તુ કરવી હોય તેમાં તે પ્રમાણે રસ લઈ લખ્યા પ્રમાણે ચાસણી કરવી. જો થોડી ખાંડ ધોવી હોય તો પણ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે જ કરવું.

(૨૭૬)

બૂરું કરવાની રીત.

ખાંડ મણુ ૦૧ નો ૨૨૨.

ખાંડનો ૨૨૨ મણુ ૦૧ છાંચેલો હોય તે ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવવો અને તેની નીચે આંચ અઘ્છી વરેહથી કરવો. અને પેહેલા ઉભરા વખતે ધ્યાન રાખવું કઢાય ઉભરાય તો અંદર પાણી છાંટવું, અગર એક ઝારા ઉપર કટોરો મુકવો, અગર જરા દુધ છાંટવું. ઉભરો આવે તે વખત મેલની સફેદ છારી આવેતો ઝારાથી કાઢી નાંખવી, પછી આંચ તેજ રાખવી અને ચાસણી ભેતાં જવું અને આંગળી અંગોઠાથી તપાસતાં 'જણુ' અને હાથમાં ગોળી વળી જાય એટલે ઉતારીને તે કઢાઈ એક લાકડાંનાં ચોકડાં ઉપર રાખી દેવી અને ઘુંટવી. નીચે ઉતારી ઘુંટશે એટલે ઉફાળો ચડશે તે ઉફાળો કાંઠા સુધી આવે એટલે પાછું હલાવવું અને ખાંડ ભેસી જાય એટલે પાછો તવેશો ખહાર કાઢી લેવો. પાછો ઉફાળો ચડવા દેવો અને પાછું હલાવવું અને તેમાં ઘી તોલો ૧ નાંખવું એમ હલાવતાં છુટો પડવાનો થાય એટલે એક લાકડાંનો મુસ્તો લેવો તે એવો કે નીચેથી લોટા જેવો ભઠો અને ઉપરથી પાતલો એવો મુસ્તો લઈ ઘુંટવું અને ફરી તવેશાથી ફેરવવું તેમ કરતાં પડી જાય એટલે ચારણીથી ચારી નાંખવું અને ગઠી નીકળે તે જુદી રાખવી તે ગઠી વખતે દુધ ઉનું કરવું હોય તો તેમાં કામ આવે છે.

(૨૮૦)

ચીવડા.

આ પવા (ચીવડા) લખવાની આ ઠેકાણે જરૂર નહીં હતી પણ લખવાની અગત્ય એટલીજ કે, પવા ખજારમાં જે જે વેચાય છે તે હાળ ભાવ બરોબર છે તેનું કારણ કે બહુ ભીંજવવા, સેકવા, ધત્યાદિ નીચે લખેલી રીતથી થાય છે તેથી અમારા મનમાં આબુનું કે તે ન વાપરવા જેવી વસ્તુ ઘણાખરા તમામ લોકો વાપરે છે, તેથી બુદ્ધિ બ્રહ્મ થાય છે અને ઉલટા વીચાર સુઝે છે, માટે અને લખવાની જરૂર પડી છે કે લોકો હાથથી ખનાવી વાપરી શકે, તે નીચે પ્રમાણે છે.

પવા ચીવડા.

સુકી સાળ શેર ૫ લઘુ ઉંનાં પાણીમાં ભીંજવવી અને પાણી મીઠું પીવા જેવું વાપરવું તે એક દીવસ ભીંજવવી, અને બીજે દીવસે તેને કાઢી મોકળી કરી દેવી. એટલે પાણીનો ભાગ જરા વવઠાય તેમ છાંયામાં કરવી, તડકે સુકાવવી નહીં જરા વવઠાઈ બાચ એટલે એક ઠીકરાનાં વાસણમાં શેર ૧ અથવા શેર ૧૧ લઘુ શેકવી પછી તેને લાકડાંની ઉખરીમાં લાકડાંનાં સાંબેલાંથી ગરમ ગરમ કુટવી એટલે હાથો નરમ હોય તે ચીપટો પડી બાચ તજવીજથી કુટવી એટલે હાથો અનામત રહે પછી તેની ફેવરી ઝાટકી નાંખવી.

(૨૮૧)

લીલી સાળનાઈ ચીવડા.

ચોખા પાક ઉપર આવે ત્યારે લીલી સાળ શેર પ લેવી અને તેને માટીના વાસણમાં શેકવી અને પછી ઉપર પ્રમાણે કરવું તે ચીવડા જરા મેલાસ ઉપર થશે અને ઉપરની મુકી સાળના સફેદ થાય છે લીલી સાળના કોઈક કરે છે પણ મુકી સાળના વધારે વપરાય છે અને તેજ કાચુસર આ રીત લખી છે.

ઉપર લખેલ મુકી સાળના ચીવડા ભીંજ્યા વગર ઝાકળમાં બે ત્રણ દહાડા રાખી કોથળામાં ફાળીને શેકી લેવાથી થાય છે પણ વધારે વખત લાગે છે અને બરોબર સફાઈ આવે નહીં તેટલા માટે અમે ભીંજવીને કરવાનું લખ્યું છે.

દારીયા કરવાની રીત.

ચણાને ઝાકળમાં રાખી તેને પણ કોથળામાં ફાળી રાખવા પછી સેકવા અથવા સેકાય ને કુટી ભય બેટલે લાકડાનાં ઘરડીયાથી ઘરડી નાંખી કાઢી લઈ ફેવરાં ઝાટકી નાંખવાં. બબારના જે દારીયા લઈએ છીએ તે; પાણીથી થાય છે તથી ઉત્તમ ગાલીના લોકોને માટે આ શ્રેષ્ઠ છે.

(૨૮૨)

ધાણી કરવાની રીત.

જુવાર જુની લઈ એક દીવસ ગ્રાકળમાં રાખવી ને બીજે દીવસે કઢાઈમાં રેતી નાંખી સેકી લેવી તે ધાણી બહુ સારી થાય છે તેના કરતાં ખાણની જુવાર હોય તો વધારે કુટે છે.

ગરમ મસાલો.

વજ તોલો ૧ સફેદ જીરું તોલા ૨ કાળાં મરી તોલા ૪
લવંગ તોલો ૧ શાહજીરું તોલા ૨ બાદરાયણનાં ફુલ તોલા ૪
વમાલપત્ર તોલા ૨ ધાણા તોલા ૧૨ મીઠી એલાયચી તોલા ૨
સુંઠ તોલા ૨

ઉપર લખેલ તમામ વસ્તુ ધાણા સીવાય તેલમાં અધકચી ભુંજી લેવી અને સલસડાવીને ઉતારી લઈ પછી તેમાં મેળાવી તમામ વસ્તુ કુટી બાઉ હવાલે ચારી લેવી પછી તેને દાળ, શાક, વીગેરેમાં વાપરવી.

મસાલો.

મેથી શેર ૦૧	રાઈ શેર ૦૪	દાડમસાર શેર ૦૧
જીરું શેર ૦૪	હીંગ તોલો ૧	મરચાં શેર ૦૧
વલ શેર ૦૪	ધાણા શેર ૦૧.	

(૨૮૩)

મેથી, ધાણા, જીરું, રાઈ, હીંગ, મરચાં, તલ તે તમામ સેકવાં અને પીસવાં પછી તે ભુકેા હાડમસારમાં મેળાવવો. હાડમસાર નહીં તો ફેાકમ કુટીને મેળાવવાં. તે મસાલો દાળ, શાક, વીગેરેમાં પડે છે.

સુવાકે સાડ વાચક.

હીંમજ તોલો ૧ હીંડી પીપર તોલો ૧ અજમોહ તોલો ૧
સાજી તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ સીંધા હુંણ તોલો ૧
હીંગ તોલો ૧ સફેદ જીરું તોલો ૧

હીંચને સેકવી અને બાકીની તમામ વસ્તુ લેળી કરી ઝીણી બારીક કુટી કપડાંણ કરી વાપરવો એટલે તે પાચન શક્તિ વધારે છે.

હીંગલાટક ચુર્ણ.

ચેકેલી હીંગ તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ અજમોહ તોલો ૧
હીંડી પીપર તોલો ૧ સાજી તોલો ૧ સીંધા હુંણ તોલો ૧
ચુંક તોલો ૧ સફેદ જીરું તોલો ૧

હવેર લખેલ તમામ વસ્તુ બારીક બાકી કપડાંણ કરવું ને હમેશાં મરજી માફક લેતાં જવું, તે પેટનો દુઃખારો તથા અજીર્ણને દુર કરે છે.

(૨૮૪)

હલવા બનાવવાની રીત.

બઢામી હલવો.

ઘઉંનો સત્વ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧૥ ઘી શેર ૧
બઢામ શેર ૦૧ ચારોલી શેર ૦૧ પીસ્તાં શેર ૦૧
કેસર તોલો ૦૧

ઘઉં શેર ૨ ને ચાર દીવસ અગાઉથી પાણીમાં પલાળવા અને હમેશાં પાણી કાઢવાં જવું અને નવું નાંખવાં જવું, પછી ચોથે દીવસે પાણી કાઢી નાંખવું અને ઘઉંને હાથથી ખુબ મસલવા એટલે ઘઉંનાં ફેવરાં ઉપર આવી જશે તે ફેવરાં નીચોવીને કાઢી નાંખવાં અને જે ધોળું પાણી રહ્યું તેને જે કલાક રહેવા હેવું એટલે તે આછરીને સત્વ નીચે ભેસી જશે અને પાણી ઉપર આવી જશે પછી તે ઉપલું આછરેલ પાણી કાઢી નાંખવું અને નીચેનાં સત્વને અમુક અમુક વાસણમાં રાખી મુકવું ત્યાર પછી ઉપર હળેલી ખાંડ શેર ૧૥ ને ધોઈને રસ કરવો અને તેની જલેખીના જેવી જોકવારી ચાસણી કરવી. તેમાંથી અરધી ચાસણી ખીબ વાસણમાં કાઢી લેવી અને હલવાની અરધી ચાસણી રહી તેને ઉભરો આવી ભય એટલે ઉપર ઝીણી ધારે સત્વ રેડવાં જવું અને હલાવતાં જવું અને તેમાં હલાવતાં હલાવતાં ઘી શેર ૧ નાંખી હેવું તે હલાવતાં વમામ જોકરસ થઈ ભય એટલે જુદો રાખેલો રસ નાંખી હેવો અને હલાવવું એટલે કઠણ થઈ ગયા પછી ઘી જુદું પડી જશે

(૨૮૫)

અને ક્યાંય ઝોંટે નહીં એટલે તેમાં બહામ, ચારોલી, પીસ્તાં તથા
કેસર નાંખવું અને બાણવું કે થઈ ગયો ત્યાર પછી ઉતારી ખુમ-
ચામાં નાંખી દેવો. તે ત્રાંબા અગર પીત્તલની હલવાઈમાં કરવો
અને પીત્તલનાં તવેથાથી હલાવવું અને આમ બે ભાગ કર્યો વગર
એક ચાસણીથી પણ થાય છે.

સુકો હલવો.

સત્વ શેર ૧

ખાંડ શેર ૨

ધી શેર ૧

રીત ઉપર પ્રમાણે રૂક્ત ફેર એટલેજ કે જે અર્ધ રસ
રાખવો તેની ગોળીબંધ ચાસણી કરી અંદર નાંખી એક કથરોટમાં
નાંખી ખુબ ઘુંટવો પછી એક પાટીયાં અથવા પતરાં ઉપર ઢાળી
દેવો અને ટુકડા કરવા.

આ જે હલવા લખ્યા છે તે બેઉ વસ્તુ સખડીમાં થાય છે
બબરની મીઠાઇ ખાવાવાળાને સખડી અનસખડી એકજ છે.





